



S G M Srl

Via Vetreani Dello Sport, 3/I

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

E-Mail : sgm@sgmsrl.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANACARDI INTERI CRUDI (Fonte 20)

Denominazione Prodotto	ANACARDI INTERI CRUDI
Specie Botanica	Anacardium Occidentale
Origine Prodotto	COSTA D'AVORIO
Calibro/Scelta	W320
Destinazione uso	PRODUZIONE di SALSE e DOLCI, CONSUMO DIRETTO Per alimentazione umana
Codice Prodotto	PAA105, PAP105-1000, PAP105-5000

Valori nutritivi	VALORE ENERGETICO	596Kcal / 2474Kj
	GRASSI	45g di cui saturi 8,4g
	CARBOIDRATI	24g di cui zuccheri 7.2g
	PROTEINE	21g
	FIBRE	5,5g
	SODIO	110mg

Proprietà sensoriali	Colore	Beige chiaro / Marrone chiaro
	Sapore	Tipico degli anacardi senza retrogusti
	Odore	Gradevole tenue

Dati chimici e fisici	Purezza	99,99% , Liberi da infestazioni
	Corpi estranei	Max. 0,01%
	Calibro	FRUTTI INTERI
	Umidità	Max 6,0%
	Perossidi	< 5 meqO₂/kg
<i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i>	Aflatossine totali	< 4 µg/kg (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
<i>Analisi di autocontrollo a campione sulle aflatossine</i>	Aflatossina B1	< 2 µg/kg (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
	OGM	NO
	METALLI PESANTI	Secondo norma CE 1881/2006
	RESIDUI DI PESTICIDI	Secondo norma CE 396/2005

Parametri microbiologici	Carica batterica	< 10.000 Ufc/g
Di riferimento	Muffe e lieviti	< 500 Ufc/g
	Coliformi totali	< 100 Ufc/g
	Escherichia Coli	< 10 Ufc/g
	Stafilococco Aureus	< 10 Ufc/g
	Salmonella	assente /25g
	Listeria monocytogenes	assente/25g

Confezionamento	CATOLE con N. 1 SACCHETTO da 50 Lbs = 22,680 Kg. Sottovuoto o in atmosfera protettiva BUSTE da 1 e 5 kg sottovuoto leggero
Lotto, Data di scadenza e Origine	SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO

TABELLA ALLERGENI **

Pos.	NOME ALLERGENE	PRESENTE NEL PRODOTTO		PRESENTE NEL SITO PRODUTTIVO	PRESENTE NEI SITI DI STOCCAGGIO	RISCHIO CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE	
		SI	NO	SI	SI	SI	NO
	Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC	SI	NO	SI	SI	SI	NO
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X				X
02	Crostacei e prodotti derivati		X				X
03	Uova e prodotti derivati		X				X
04	Pesce e prodotti derivati		X				X
05	Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
06	Soia e prodotti derivati		X				X
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X				X
08	Frutta secca: Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi , Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati	X		X	X		X
09	Sedano e prodotti derivati		X				X
10	Senape e prodotti derivati		X				X
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati		X		X		X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X				X
13	Lupini e prodotti derivati		X				X
14	Molluschi e prodotti derivati		X				X

** Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario, adeguate ed integrate alla situazione produttiva e di stoccaggio della SGM SRL.

Modo di conservazione	LUOGO FRESCO e ASCIUTTO temperatura consigliata < 20 °C
Termine di conservazione Standard	18 MESI DAL CONFEZIONAMENTO (alla temperatura di max 20° C) SHELF LIFE: Minimo 6 mesi

Conformità imballaggi	BUSTE di materiale plastico o accoppiato NY-POL per uso alimentare (poliamide + Polietilene) Spessore idoneo per confezionamento sottovuoto o in ATM Colore TRASPARENTE o ALLUMINIO Idoneo al contatto alimentare secondo CE 1935/2000 2023/2006 BUSTE 105 o 140micron per uso alimentare sottovuoto per le confezioni da 1 e 5 kg.
-----------------------	---

Controllo della temperatura di trasporto	NON APPLICABILE AL PRODOTTO "Anacardi"
--	---

Nota1 :

Il prodotto è confezionato in buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENZA

Nota 2:

Trattandosi di un prodotto naturale, per sua natura non omogeneo, i valori menzionati, (Nutrivi, chimici e fisici, allergeni, corpi estranei ecc) potrebbero subire variazioni, anche significative, e pertanto non esonerano, in ogni caso, il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.

Si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità e su un campione adeguato, PRIMA DELL'UTILIZZO.

La SGM Srl è responsabile solo per, ed entro il valore della materia prima fornita; non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.

SGM Srl - Massa
G. Goracci

Data **02/02/2023**