



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

PARIANI S.r.l.
Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)

MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Scheda Tecnica MANDORLA TUONO



Descrizione aggiuntiva: mandorle siciliane della varietà Tuono, nelle tipologie sguosciata e pelata

Caratteristiche del prodotto: frutto in guscio

Ingredienti: 100% mandorla varietà Tuono

Processo produttivo: raccolta, selezione, eventuale pelatura per la tipologia pelata e confezionamento finale delle mandorle della varietà Tuono

Espressione TMC: GG/MM/AAAA

Shelf-life prodotto: 12 mesi.

Indicazioni per la conservazione: conservare a temperatura ambiente, al riparo da umidità e fonti di calore.

Origine: Sicilia (Italia)

Indicazione al consumatore per contaminazione crociata da allergeni: pistacchi, nocciole, noci, noci Pecan, noci Macadamia, soia, latte

Caratteristiche organolettiche:

Colore: bianco avorio (pelata), rosso cuoio (sgusciata)

Odore: aromatico, caratteristico della mandorla, privo di odori estranei

Sapore: dolce, delicato, intenso, tipico della mandorla, lievemente tannico nella variante sguosciata, privo di sapori estranei, mai rancido

Struttura: frutto intero, sano, forma a goccia

Approvato da Legale Rappresentante

Rev 0 del 22/06/2016

Pagina 1

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Consistenza: croccante

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Umidità (%): <6

Aw: <0,72

Acidità (%ac. oleico): <1

Aflatossina B1 (µg/kg): <5

Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg): <10

Ocratossina A (µg/kg): <2

Piombo (mg/kg): <0,1

Cadmio (mg/kg): <0,1

Mercurio (mg/kg): <0,5

Arsenico (mg/kg): <0,2

Perossidi (meq O₂/ kg): max 1

Corpi estranei vegetali %: assenti

Vetro/plastica/metallo: assente

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): <100000

Enterobatteriacee (ufc/g): <100

Coliformi totali (ufc/g): <1000

Escherichia coli (ufc/g): <10

Salmonella spp.(ufc/25 g): assente

Listeria monocytogenes (ufc/25g): assente

Muffe (ufc/g): <10000

Lieviti (ufc/g): <10000

Valori Nutrizionali (100 g):

Energia (kJ/kcal): 2467/590

Grassi (g): 52,5

di cui saturi (g): 3,9

Carboidrati (g): 8,8

di cui zuccheri (g): 4,6

Fibre alimentari (g): 9,9

Proteine (g): 21,4

Sale (g): 0

OGM: Il prodotto è esente da OGM (organismi geneticamente modificati) e loro derivati.

Radiazioni Ionizzanti: Con riferimento alle Direttive 1999/2/CE, 1999/3/CE e s.m.i il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti.

Solventi Residui: Con riferimento alla Direttiva 2009/32/CE e s.m.i. il prodotto è esente da solventi residui o se presenti questi non superano i limiti massimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Residui di Pesticidi: Con riferimento al Regolamento CE 396/2005 e s.m.i., che definiscono i tenori massimi di taluni pesticidi presenti nelle derrate alimentari, e successive modifiche il prodotto è esente da residui di contaminanti non autorizzati o per quelli autorizzati non vengono superati i limiti massimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 2
------------------------------------	----------------------	----------

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Formati:

FORMATO	5kg	1kg	150g	100g	
CODICE PRODOTTO	30161 (sgusciata) 30162 (pelata)	30203 (sgusciata) 30200 (pelata)	30036 (pelata)	30148 (pelata)	
EAN PRODOTTO			80796480	8056459820104	
EAN CARTONE					
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Vasetto Vetro	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	
PEZZI PER CARTONE	2	10	24	12	
PALLET: CARTONI PER STRATO					
PALLET: STRATI PER PALLET					

Tipologia di impiego: Prodotto destinato al consumo diretto e all'impiego professionale.

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 3
------------------------------------	----------------------	----------

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Allergeni:

ALLERGENI <i>(Allegato II Reg CE 1169/2011)</i>	Presenza come ingrediente	Presenza a causa di contaminazione crociata*	Assenza nel prodotto
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridazioni) e derivati			X
Crostacei e derivati			X
Molluschi e derivati			X
Uova e derivati			X
Pesce e derivati			X
Arachidi e derivati			X
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio (Nocciole, Mandorle, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati	Mandorle	Pistacchi, Nocciole, Noci, Noci Pecan, Noci Macadamia	
Sedano e derivati			X
Senape e derivati			X
Lupino e derivati			X
Sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO ₂			X

*la presenza di tracce di allergeni può variare nei diversi formati per la segregazione degli ingredienti sulle differenti linee di produzione

Revisione del 22/09/2017	
REDAZIONE Dott. Jacopo Tamion	VERIFICA Dott. Mattia Pariani

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 4
------------------------------------	----------------------	----------