

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****LV MANDORLE SGU. 25GX12**
ALMOND KERNELS/ AMANDES DECORTIQUEESMOD STPF
Ed 03 Rev 04
29/10/2024

Codice / Code/ Code	08277A
Operatore del settore alimentare Food business operator Exploitant du secteur alimentaire	NOBERASCO S.p.A., Regione Bagnoli 5, Albenga (SV), Italia / Italy / Italie
Ingredienti Ingredients Ingrédients	Mandorle sgusciate Almond kernels Amandes decortiquees
Origine Origin Origine	USA, Australia USA, Australia USA, Australie
Processo Produttivo Production Process Procédés de production	Ricevimento materia prima, verifica qualitativa, selezione, alimentazione linea, confezionamento in atmosfera protettiva, stoccaggio prodotto finito. Raw material arrival, quality check, selection, line feeding, modified atmosphere packaging, finished product storage. Réception des matières premières, contrôle de qualité, sélection, emballage sous atmosphère modifiée, stockage.
Caratteristiche Organolettiche / Sensory Characteristics / Caractéristiques Sensorielles	
Colore / Color / Couleur	Marrone / Brown / Marron
Odore e gusto / Smell and taste / Odeur et goût	Tipico/ Typical / Typique
Consistenza / Texture / Texture	Croccante / Crunchy / Croquant
Caratteristiche merceologiche / Quality tolerances / Tolérances de qualité Rif. UNECE DDP-06 Almond Kernels	
Tolleranza totale / Total Tolerance / Tolérances totales	≤ 10 %
di cui frutti secchi o sottosviluppati of which not sufficiently developed, shrunken and shrivelled dont amandes insuffisamment développées, ratatinées et racornies	≤ 2 %
di cui frutti con muffa of which mouldy dont amandes moisies	≤ 0,5 %
di cui frutti rancidi, danneggiati da insetti, avariati e deteriorati of rancid or damaged by pests, rotting or deterioration dont amandes rances ou endommagées par des parasites, atteintes de pourriture ou altérées	≤ 2 %

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****LV MANDORLE SGU. 25GX12**
ALMOND KERNELS/ AMANDES DECORTIQUEESMOD STPF
Ed 03 Rev 04
29/10/2024

di cui frutti gommosi, macchiati of which gum, brown spot, blemishes and discoloration dont amandes avec gomme, taches brunes, défauts superficiels et altérations de la couleur	≤ 3 %
di cui frutti rotti, a metà of which split, broken dont amandes fendues, brisées et moitiés d'amandes	≤ 3 %
di cui pezzi of which pieces dont morceaux	≤ 1 %
di cui parassiti vivi of which living pests dont insectes vivants	assenza / absent / absence
Corpi estranei inclusi gusci vuoti, frammenti di guscio, frammenti di mallo, polvere (in peso) Foreign matter including loose shells, shell fragments, fragments of hull, dust (by weight) Matières étrangères, y compris coques vides, fragments de coque, fragments d'écale, poussières (en poids)	≤ 0,25 %
Frutti scheggiati e graffiati Chipped and scratched Amandes écornées et éraflées	≤ 10 %
Frutti amari Bitter almonds Amandes amères	≤ 1 %
Frutti doppi o gemelli Doubles or twins Amandes doubles ou jumelles	≤ 15 %
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical-physical characteristics / Caractéristiques physico-chimiques	
Umidità / Moisture/ Humidité	≤ 6 %
Aflatossine Totali / Total Aflatoxins / Aflatoxines totales	≤ 10 ppb
Aflatossina B1 / Aflatoxins B1 / Aflatoxine B1	≤ 8 ppb
Numero di Perossidi / Peroxides number / Nombre de peroxydes	≤ 2 meqO2/Kg
Pesticidi / Pesticides / Pesticides	Reg CE 396/05
Metalli pesanti / Heavy metals / Métaux lourds (Pb, Cd)	Reg. UE 2023/915, Reg. CE 488/14

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****LV MANDORLE SGU. 25GX12
ALMOND KERNELS/ AMANDES DECORTIQUEES**MOD STPF
Ed 03 Rev 04
29/10/2024**Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caractéristiques bactériologiques**

Carica batterica totale / Total viable count / Teneur totale en germes	50000 UFC /g
Lieviti / Yeasts/ Levures	10000 UFC /g
Muffe / Moulds / Moisissures	10000 UFC /g
Coliformi totali / Total coliforms / Teneur totale en coliformes	1000 UFC /g
E. coli	10 UFC /g
S.aureus	10 UFC/g
Listeria monocytogenes	assenza in / absent in / absence dans 25 g
Salmonella spp.	assenza in / absent in / absence dans 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**Average nutritional values per 100 g of product****Caractéristiques nutritionnelles moyen pour 100 g de produit**

Energia Energy Energie	2662 kJ / 645 kcal
Grassi Fat Matières grasses di cui acidi grassi saturi of which saturates dont acides gras saturés	58 g 4,6 g
Carboidrati Carbohydrate Glucides di cui zuccheri of which sugars dont sucres	5,2 g 4,2 g
Fibre Fibre Fibres alimentaires	11 g
Proteine Protein Protéines	20 g
Sale Salt Sel	0,64 g
Magnesio Magnesium Magnésium	258 mg (67% VNR*/NRV*/VNR*)

***Valori nutritivi di Riferimento / Nutrient Reference Values/ Valeurs Nutritionnelles de Référence**

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****LV MANDORLE SGU. 25GX12**
ALMOND KERNELS/ AMANDES DECORTIQUEESMOD STPF
Ed 03 Rev 04
29/10/2024

Allergeni in conformità con: Allergens in accordance with: Allergènes conformément au: Reg. UE n° 1169/2011 Allegato / Annex / Annexe II	Allergeni presenti Mandorla Allergens present Almond Allergènes présents Amandes
Può contenere arachidi, altra frutta a guscio e soia / May contain peanuts, other nuts and soybeans / Peut contenir des arachides, d'autres noix et soja	
Confezionamento / packaging / Emballage	busta piatta/ pillow bag / sachet coussin
Codice / Code EAN	80180173
Peso netto / Net weight / Poids net	25gX12
Codifica Lotto	L =Lotto. 1a Cifra = ultima cifra dell'anno di Produzione. 2a, 3a e 4a cifra = numero progressivo del giorno a partire dall'inizio dell'anno. Lettera A, B o C = turno di produzione giornaliera
Lot code	L=Lot. 1st number = last number of the production year. 2nd, 3rd and 4th number =progressive day starting from the beginning of the year. Letter A, B or C = daily production shift
Code lot	L = lot. 1 ^e chiffre = dernier chiffre de l'année de production. 2 ^e , 3 ^e et 4 ^e chiffre = numéro du jour depuis le début de l'année. Lettre A, B ou C = tournée de production de la journée
TMC / BBE / DLUO	18 mesi / months / mois
Condizioni particolari di conservazione Special storage conditions Conditions particulières de conservation	conservare in luogo fresco e asciutto store in a cool, dry place à conserver dans un endroit frais et sec
Condizioni di trasporto Transport conditions Conditions de transport	a temperatura ambiente room temperature à température ambiante
OGM	il prodotto non contiene, non è costituito o non è ottenuto da organismi geneticamente modificati (regolamento (CE) n. 1829/2003 e regolamento (CE) n. 1830/2003)
GMO	the product does not contain, is not made up or is not made from genetically modified organisms (Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003)
OGM	le produit ne contient pas, n'est pas constitué ou n'est pas confectionné à partir d'organismes génétiquement modifiés (Règlement (CE) n° 1829/2003 et Règlement (CE) n° 1830/2003)