



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G)

Valore Energetico	654,0 kcal / 2720,0 kJ
Grassi	53,0 g
Acidi grassi saturi	3,9 g
Carboidrati	19,0 g
Zuccheri	4,6 g
Proteine	21,0 g
Sale/Sodio	0,05 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida
Carica microbica totale	50.000 ufc + 450.000 ufc
<i>Salmonella</i> spp.	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente
<i>Enterobacteriaceae</i>	10.000 u.f.c. + 40.000 u.f.c.
Stafilococchi coagulasi + <i>Bacillus cereus</i>	Assente
<i>E. coli</i>	0 u.f.c. + 180 u.f.c.
<i>C. perfringens</i>	Assente
Coliformi totali	5.000 u.f.c. + 80.000 u.f.c.
Muffe	100 u.f.c. + 4.100 u.f.c.
Lieviti	Assente

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Parametro	Valori guida
Umidità	Umidità ≤ 6 %
Aflatossine totali	≤ 10 ppm
Aflatossina B1	≤ 8 ppm
Fitofarmaci	Assenti / ≤ LMR
Metalli pesanti	Assenti
OGM	Assenti



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGICHE

TIPO ALLERGENE	Presenza come Ingrediente (si/no)	Possibile presenza per contaminazione crociata (si/no)	Presenza nel sito produttivo (si/no)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	Si	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Si	Si
Soia e prodotti a base di soia	No	Si	Si
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No	No	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati	Si	Si	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	Si
Senape e prodotti a base di senape	No	No	Si
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Si	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	No	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	Si
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No

(*) su specifica richiesta del cliente è possibile avere il prodotto privo di ogni allergene definito al punto "Possibile presenza per contaminazione crociata". E' necessario inviare specifica richiesta al commerciale di riferimento e all'ufficio qualità, per concordare le modalità di fornitura.