

## PRODOTTO: GRANELLA DI ARACHIDI TOSTATE

Prodotto ottenuto dalla tostatura a mezzo forno statico alla temperatura di 180° di arachidi sgusciate naturali preventivamente selezionare.

Granellatura effettuata a mezzo idoneo macchinario preposto per prodotti alimentari secondo le normative vigenti del D. Lgs. N. 155 del 26/05/1977, Dir. CE 93/43 – 98/3

### CARATTERISTICHE FISICHE

Calibro 2/4 mm – 3/5 mm – 5+ tolleranza max +/- 5%

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| Residui pellicine 2% | Avariato max 1,5%                   |
| Cimiciato max 2%     | Pellicina max 10% totale superficie |

### CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

| PARAMETRI RICERCATI          | VALORI OTTENUTI | LIMITI ACCETTABILITA' |       |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|-------|
|                              |                 | MIN                   | MAX   |
| Conta batterica totale col/g | < 10/g          | 10/g                  | 100/g |
| Coliformi fecali col/g       | Assente         |                       |       |
| Coliformi totali col/g       | Assente         |                       |       |
| Muffe e lieviti col/g        | 16/g            | 10/g                  | 100/g |
| Salmonella col/g             | Assente         |                       |       |
| Listeria monocito. col/g     | Assente         |                       |       |
| Staphilococcus Aureo col/g   | Assente         |                       |       |
| E. Coli                      | 250/g           | 10/g                  | 100/g |
| Aflatossina B1+B2+G1+G2      | Assente         |                       |       |