



**Angelo Anaclerio**

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED ALIMENTARY

Via San G. ppe Marello, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



## ARACHIDE

### SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET (compilata sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori)

#### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Preparato semilavorato per gelati destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Semi-finished product in paste form for ice cream, for industrial use only, not to be sold for direct consumption.

#### APPLICAZIONI / APPLICATION

Gelateria e pasticceria/ ice cream shop and pastry

#### ASPETTO/ ASPECT

Prodotto con consistenza pastosa (variabile con la temperatura, con tendenza alla separazione della parte oleosa) colore ed aroma molto intensi.

Pasty product (variable with temperature, possibility to separate the fats components) very intense colour and flavouring.

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Prodotto natural finissimo garantito puro al 100% di arachidi di primissima scelta / Finest, warranted 100% pure natural product with prime peanuts.

#### DOSAGGIO / RECIPE – GELATO / ICE CREAM

Pasta arachide	80-100 g
Miscela base	1 L
A caldo / hot process	

#### MODALITA' D'USO / DIRECTION – PASTICCERIA / PASTRY

A discrezione dell'operatore / on user's needs.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g. (valori medi) / NUTRITIONAL INFORMATION for 100 g.

Valore energetico / Energy value	606 Kcal – 2535 kJ
Carboidrati / Carbohydrates	15,0 g
di cui zuccheri / of which sugar	4,8 g
Proteine / Proteins	22 g
Grassi / Fats	50 g
di cui saturi / of which saturated	7,1 g
Fibre/Fiber	7,0 g
Sodio/Sodium	0,005 g

#### ANALISI CHIMICHE / CHEMICAL ANALYSIS

Umidità / Moisture	< 2%
Aflatossine B1 / Aflatoxin B1	< 2 ppb
Aflatossine totali / Total aflatoxin (B1 + B2 + G1 + G2)	< 4 ppb

#### ANALISI MICROBIOLOGICA / BACTERIOLOGICAL ANALYSIS

Carica batterica totale / Total platecount (30 °C)	<2.000 U.F.C/g.
Colliformi totali / Coliforms	Assenti/absent
Escherichia coli	Assenti/absent
Staphylococcus aureus	Assenti/absent
Salmonella	0 U.F.C./25g.
Lieviti e muffe/Yeast & Moulds	<100 U.F.C./g.

#### IMBALLI/PACKAGING

Cartoni da kg. 6 netti (n. 2 lattine x kg. 3)  
Cardboard 6 kg. net (n. 2 tins x kg. 3)  
Cartone triplo strato/pressed three layer cardboard.

#### CODICE IDENTIFICATIVO DEL LOTTO DI PRODUZIONE E TMC/ PRODUCTION LOT CODING AND BEST BEFORE DATE

Codice alfanumerico composto da lettere e numeri che si trova sul fondo della latta. Il termine minimo di conservazione è indicato sul fondo della latta.

Alpha-numeric coding based on characters and digits is located on the bottom of the tin. Best before date is located on the bottom of the tin.

#### DISPOSIZIONI PER IL MAGAZZINAGGIO E LA CONSERVAZIONE/ INDICATIONS FOR STORAGE AND CONSERVATIONS (SHELF-LIFE)

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, non freddo. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole o a fonti di calore. Eventuali bruschi sbalzi di temperatura possono influire sullo stato fisico del prodotto variandone la consistenza e/o l'aspetto. L'eventuale indurimento della massa o la formazione di grumi dovuti ad abbassamento della temperatura o la separazione dei vari componenti, non sono indice di alterazione del prodotto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo. Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate, e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 3 anni.

The product must be stored in a cool and dry place, not cold. The product should not be exposed to direct sun light or sources of heat. The physical characteristics may be influenced when the product is exposed to temperature shocks, thus changing the consistency and or aspect. Solidification of the mass or lumping due temperate fall, or the separation of components are not indications for aging of the product. If a unit is not used completely the remainder should be stored, closed in the original packaging, in a dry and cool place. When handling you are advised to use clean and dry utensils to prevent deterioration.

Product can be kept in the original unopened packaging for 3 years. Once the product has been consumed dispose of the packaging properly.

#### SICUREZZA ALIMENTARE / FOOD SAFETY OGM

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM, pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE.

The product doesn't contain OGM or ingredients OGM derived. OGM – FREE. (Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE.).

#### ALLERGENI

Può contenere tracce di arachidi e frutta secca  
It may contain peanuts and dry shellfruit.

Prodotto in uno stabilimento che lavora frutta a guscio, arachidi, latte, soia e loro derivati.

Manufactured in a plant where shellfruit, peanuts, milk, soy and their derivatives are handled.

I dati sopra riportati sono ottenuti al meglio delle nostre attuali conoscenze. Ogni informazione fornita in questa scheda tecnica deve intendersi senza garanzia in quanto le condizioni d'uso del prodotto sono al di fuori del nostro controllo. I nostri prodotti sono di uso consentito nella maggior parte dei paesi. E' tuttavia responsabilità del Cliente verificare la conformità del prodotto alla legislazione sugli alimenti in vigore nel proprio paese. Il fornitore si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche al prodotto che riterrà più opportune senza nessun preavviso. The above mentioned details are to the best of our actual knowledge. Every information furnished in this technical sheet has to intend without warranty or guarantee since in how much the conditions of use of the product are out of our control. Our products are of use allowed the most greater part of the countries. It is nevertheless responsibility of the Client to verify the conformity of the product to the legislation on the food stuff in vigor in his own country. The supplier reserves the right to bring all the changes to the product that will hold more opportune without any warning.



**Angelo Anaclerio**

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G. ppe Marelllo, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



PRODOTTO/product::		PASTA ARACHIDI				
ALLERGENI / ALLERGENIC FOODS AND DERIVATIVES	Presenza dell' allergene direttamente nella materia fornita/Allergen incorporated directly in the form of a primari ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata/ Presence for cross- contamination			Forma in cui è presente l' allergene (es: lecitina , caseina...) Form of presence of the ALLERGENE ( e.g. Lecithin, Casein. ec.)
	Si / yes	No	Si / yes	No/No	Cc/Cc	
CEREALI contenenti glutine ( grano, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / CEREAL and products derivatives		X		X		
CROSTACEI e prodotti derivati CRUSTACEAN and products derivatives		X		X		
UOVA e prodotti derivati EGG and products derivatives		X		X		
PESCI e prodotti derivati FISH and products derivatives		X		X		
ARACHIDE e prodotti derivati PEANUTS and products derivatives	X					
SOIA e prodotti derivati SOYA and products derivatives		X			X	LECITINA DI SOIA
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio) MILK and products derivatives (includine lactose)		X			X	LATTE SCREMATO IN POLVERE
FRUTTA A GUSCIO mandorle; nocciole; noci comuni; noci di acagiu', noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati. Dried fruit almonds,haselnut,nut,acagiu',pecan,brasil,pistachio,Queesland, and products derivatives		X			X	FRUTTA A GUSCIO
SEDANO e prodotti derivati Celery and products derivatives		X		X		
SENAPE e prodotti derivati Mustard and products derivatives		X		X		
SESAMO e prodotti derivati Sesame and products derivatives		X		X		
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI (>10 mg/kg) Sulfite (>10 mg/kg)		X		X		
LUPINO e prodotti a base di lupino Lupin and products derivatives		X		X		
MOLLUSCHI e prodotti a base molluschi Shellfishes and products derivatives		X		X		

"Si" (=presenza/present), "No" (=assenza/absent), e "CC" (=possibile presenza per Contaminazione Crociata/possible Cross Contamination)