



## MANDORLE

### DEFINIZIONI

- **Mandorle dolci o amare sgusciate:** Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci o amare (*Prunus amygdalus*), sottoposte alla lavorazione di sgusciatura.
- **Mandorle intere pelate:** Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci o amare, preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento e quindi essiccate.
- **Mandorle dimezzate pelate:** Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci o amare, preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, quindi essiccate e tagliate a metà.
- **Mandorle pelate affettate o a bastoncini:** Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, quindi essiccate ed affettate o tagliate a bastoncino.
- **Granella di mandorle pelate:** Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento e quindi essiccate, tostate e tritate.
- **Mandorle pelate macinate (farina):** Prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento e quindi essiccate e macinate.

### CARATTERISTICHE GENERALI ORGANOLETTICHE

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da mandorle sgusciate ultimo raccolto;
- il prodotto deve essere bianco, privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

#### Requisiti chimico-fisici:

- Umidità max 6.0%
- Lipidi 15-50%
- Protidi 15-21%



**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>



- Zuccheri riduttori (come destrosio) 8-10%
- N° di perossidi (sul grasso estratto meq 0.2/kg.) max 1.5
- Aflatossina B1 (prodotti destinati al consumo umano diretto) < 2µg/Kg
- Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 < 4µg/Kg

### Caratteristiche igieniche e microbiologiche:

Il prodotto deve essere:

- esente da insetti e loro larve e da ogni altro parassita vivo o morto;
- privo di muffe, anche in tracce, nonché di microrganismi patogeni e loro elaborati (afla/micotossine e metaboliti tossici);
- esente da residui di pesticidi: i valori massimi tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- esenti da corpi estranei e ferrosi;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2013)

Il prodotto deve soddisfare i seguenti requisiti microbiologici in accordo con i capitoli di vendita:

- Carica batterica a 32°C < 100.000 ufc/g
- Carica micotica < 200 microgermi/g
- Escherichia Coli (Reg. CE n. 2073/2005) < 1000 UFC/g
- Salmonella assente in 25 g
- Staphylococcus aureus assente in 1 g
- Bacillus cereus < 1000 UFC/g
- Listeria monocytogenes assente in 25 g

### Confezionamento

Sacchi di polipropilene alimentare o cartoni

### Conservazione

12 mesi in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e umidità, nella confezione originale.