



S G M Srl

Via Veterani Dello Sport, 3/I

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

E-Mail : sgm@sgmsrl.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE PELATE (Fonte 19)

Denominazione Prodotto	GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE PELATE
Specie botanica	CORYLUS AVELLANA
Origine Prodotto	ITALIA - TURCHIA
Calibro/Scelta	2-4 mm
Destinazione uso	PRODUZIONE di SALSE e DOLCI Per alimentazione umana
Codice Prodotto	PAN035, PAN035-500, PAN035-1000, PAN035-5000

Valori nutritivi di riferimento per 100 gr di prodotto	VALORE ENERGETICO 675Kcal =2791Kj
	GRASSI 60g di cui saturi 4,7g
	CARBOIDRATI 16g di cui zuccheri 4,3g
	PROTEINE 13g
	FIBRE 9,7g
	SODIO 5 mg

Proprietà sensoriali	Colore	Dal bianco all'avorio chiaro
	Sapore	Dolce, Tipico del prodotto
	Odore	Leggero senza retrogusto
	Amare	Max 0,1%

Dati chimici e fisici	Purezza	99,999% , Libere da infestazioni
	Corpi estranei	Max 0,001%
	Calibro	2-4 mm
	Umidità	Max 2,50%
<i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i>	Aflatossine totali	<10 ppb (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
<i>Analisi di autocontrollo a campione sulle aflatossine</i>	Aflatossina B1	<4 ppb (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
	OGM	NO
	IONIZZAZIONE	NO
	RESIDUI DI PESTICIDI	Secondo norma CE 396/2005
	METALLI PESANTI	Secondo norma CE 1881/2006

Parametri microbiologici	Carica batterica	< 100.000 Ufc/gr
	Muffe e lieviti	< 1.000 Ufc/gr
	Coliformi totali	< 100 Ufc/gr
	Salmonella	assente /25gr
	Altri patogeni	assenti

TABELLA ALLERGENI **

Pos.	NOME ALLERGENE	INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.	PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
		SI	NO		
	Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC	SI	NO	NO	SI
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X	X	
02	Crostacei e prodotti derivati		X	X	
03	Uova e prodotti derivati		X	X	
04	Pesce e prodotti derivati		X	X	
05	Arachidi e prodotti derivati		X	X	X
06	Soia e prodotti derivati		X	X	
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X	X	
08	Frutta secca: Mandorle, Nocciole , Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati	X		SI	X Mandorle, Pistacchi, noci, Anacardi
09	Sedano e prodotti derivati		X	X	
10	Senape e prodotti derivati		X	X	
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati		X	X	X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X	X	
13	Lupini e prodotti derivati		X	X	
14	Molluschi e prodotti derivati		X	X	

*** Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario, attualizzati con la realtà produttiva della SGM Srl.*

Confezionamento	BUSTE da 500 gr, 1kg, 5KG, 10kg Sottovuoto o In atmosfera protettiva
Lotto, Data di scadenza e Origine	SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO

Modo di conservazione	FRIGORIFERO temperatura consigliata 4 – 8 °C
Termine di conservazione Standard	12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO (alla temperatura di 4-8°C) SHELF LIFE: Minimo 6 mesi <i>Il prodotto può essere conservato anche fuori dal frigorifero in ambiente fresco (Max 20° C) ed al riparo dai raggi solari e dalla umidità</i>
<i>In questo caso il termine di conservazione scende a 3 mesi dalla data di inizio stoccaggio a temperatura ambiente salvo il termine massimo di conservazione di 12 mesi</i>	

Conformità imballaggi	BUSTE NY-POL per uso alimentare Colore BLU' o TRASPARENTE Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73 Confezioni da 10kg: Spessore 105 micron in atmosfera protettiva Confezioni da 5kg: Spessore 95micron sottovuoto Confezioni da 1kg e 500g: Spessore 140micron sottovuoto
Conformità gas infuso	Gas inerte AZOTO Purezza 99,996% Con certificazione del produttore secondo: Regolamento europeo 1333/2008/CE Direttiva europea 84/2008/CE

Controllo della temperatura
di trasporto

NON APPLICABILE AL PRODOTTO "Nocciole"

Nota1 :

Il prodotto è confezionato in buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENSA

Nota 2:

Il prodotto viene analizzato a campione.

Trattandosi di prodotto per sua natura non omogeneo che potrebbe evidenziare variazioni anche significative rispetto ai controlli effettuati a campione si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità su un campione adeguato, **PRIMA DELL'UTILIZZO.**

La SGM Srl è responsabile solo per la materia prima fornita non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.

SGM Srl - Massa
G. Goracci

Data **04/11/2022**