



**S G M Srl**

Via Veterani Dello Sport, 3/I

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

E-Mail : [sgm@sgmsrl.it](mailto:sgm@sgmsrl.it)

**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO**  
**NOCI SGUSCIATE – MEZZE CHIARE EXTRA LIGHT**

Denominazione Prodotto	<b>NOCI SGUSCIATE</b>
Specie Botanica	<b>JUGLANS REGIA (NOCE COMUNE)</b>
Origine Prodotto	<b>CILE</b>
Calibro/Scelta	<b>MEZZE CHIARE "EXTRA LIGHT"</b>
Destinazione uso	<b>PRODUZIONE di SALSE e DOLCI Per alimentazione umana</b>
Codice Prodotto	<b>PBN050, PBN050-500, PBN050-1000, PBN050-5000</b>

Valori nutritivi di riferimento, medi per 100g	
<b>ENERGIA</b>	<b>675Kcal = 2824Kj</b>
<b>GRASSI</b>	<b>61g di cui saturi 6,1g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>15,8g di cui zuccheri 1g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>15,7g</b>
<b>FIBRE</b>	<b>3,15g</b>
<b>SALE</b>	<b>8mg</b>

Proprietà sensoriali	<b>Colore</b>	Dal bianco avorio al giallo tenue
	<b>Sapore</b>	Dolce, Tipico del prodotto cileno
	<b>Odore</b>	Leggero senza retrogusto rancido

Dati chimici e fisici	<b>Purezza</b>	<b>99,998%</b> , Libera da infestazioni
	<b>Corpi estranei</b>	<b>Max 0,002%</b>
	<b>Calibro</b>	<b>MEZZE NOCI &gt; 19MM</b>
	<b>Umidità</b>	<b>Max 5%</b>
	<b>AFLATOSSINE TOTALI</b>	<b>Max 4 microg/Kg</b>
	<b>AFLATOSSINA B1</b>	<b>Max 2 microg/Kg</b>
	<b>OGM</b>	<b>NO</b>
	<b>IONIZZAZIONE</b>	<b>NO</b>
	<b>RESIDUI DI PESTICIDI</b>	<b>Secondo norma CE 396/2005</b>
	<b>METALLI PESANTI</b>	<b>Secondo norma CE 1881/2006</b>

Parametri microbiologici	<b>Carica batterica</b>	<b>&lt;10000 Ufc/gr</b>
	<b>Muffe e lieviti</b>	<b>&lt;1000 Ufc/gr</b>
	<b>Escherichia Coli</b>	<b>&lt;10 Ufc/gr</b>
	<b>Salmonella</b>	<b>assente /25gr</b>
	<b>Altri patogeni</b>	<b>assenti</b>

TABELLA ALLERGENI**		INGREDIENTE		RISCHI CONTAM. ACCIDENT.		PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
POS.	ALLERGENE	SI	NO	SI	NO	SI
	<b>Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
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
06	Soia e prodotti derivati		X		X	
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X		X	
08	Frutta secca: Mandorle, Nocciole, <b>Noci</b> , Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati	X		X		X
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 (E223)		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, attualizzate con i processi produttivi della SGM Srl

Confezionamento	<b>BUSTE da 500g, 1kg, 5kg</b> Sottovuoto o In atmosfera protettiva
Lotto, Data di scadenza e Origine	<b>SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO</b>

Modo di conservazione	<b>FRIGORIFERO</b> temperatura consigliata <b>4-8 °C</b>
Termine di conservazione Standard	<b>12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO</b> (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.</i>
<i>In questo caso il termine di conservazione scende a 6 mesi dalla data di inizio stoccaggio a temperatura ambiente salvo il termine massimo di conservazione di 12 mesi</i>	

Conformità imballaggi	<b>BUSTE NY-POL per uso alimentare</b> Spessore 105 e 140 micron Colore <b>TRASPARENTE</b> Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73
Conformità gas infuso	Gas Inerte <b>AZOTO Purezza 99,996%</b> Con certificazione del produttore secondo: Regolamento europeo 1333/2008/CE Direttiva europea 84/2008/CE

Controllo della temperatura  
di trasporto

**NON APPLICABILE AL PRODOTTO "Noci"**

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 CONDENZA

Nota 2:

Trattandosi di un prodotto naturale, per sua natura non omogeneo, i valori menzionati, (Nutrivi, chimici e fisici, allergeni, corpi estranei ecc) potrebbero subire variazioni, anche significative, e pertanto non esonerano, in ogni caso, il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore. **Si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità e su un campione adeguato, PRIMA DELL'UTILIZZO.**

**La SGM Srl è responsabile solo per, ed entro il valore della materia prima fornita; non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.**

SGM Srl - Massa  
F. Goracci

Data **02-10-2023**

