

	Scheda Tecnica		
	NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE	Pag. 1 a 3	

Ingredienti	Nocciole Sgusciate Tostate	
Caratteristiche Prodotto e Processo	Prodotto ottenuto da Nocciole private meccanicamente del guscio e sottoposte a selezione meccanica e manuale. Dopo di che viene tostato, (tostatura media), pelato e selezionato meccanicamente ed a mano. Gusto caratteristico delle nocciole tostate.	
Genere	Corylus Avellana	
Origine	Italia	
Cultivar	Tonda	
Aspetto	Tipico delle nocciole, di colore più chiaro e/o più scuro a seconda della tostatura richiesta del cliente.	
Caratteristiche Fisiche		
Calibro	13/15 mm	
Tolleranza calibro	max 10%	
Umidità	Max 6 %	
Rancidità (reazione di Kreiss)	Negativa	
F.F.A. in % Acido Oleico	Max 2%	
Ceneri	3 % s.s. max	
Grassi	58 /62 %	
N° Iodio (Wijs)	90 ± 5	
Numero di Perossidi	Max .2.2 meq di O ₂ / kg	
Difettosità		
Caratteristiche Chimiche		
Micotossine	Reg. CE 1881/2006 ed integrazione Reg. CE 165/2010 - Aflatossina B₁ < 2,0 µg/Kg - Aflatossine B₁, B₂, G₁, G₂ < 4,0 µg/Kg	
Residui di Pesticidi	Limiti da Reg. CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari	
Allergeni	Nocciola (Reg UE 1169/2011 allegato II)	
OGM	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829-1830 del 2003).	

	Scheda Tecnica		
	NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE	Pag. 2 a 3	

Caratteristiche Microbiologiche	
Carica batterica totale	<i>max 10.000 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
Enterobatteriacee	<i><100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
Lieviti e muffe	<i>max 100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
E. Coli	<i>Assente/25g (legge 283/1962)</i>
Lysteria monocytogenes	<i>Assente/25g (legge 283/1962)</i>
Salmonella	<i>Assente/25 g</i>
Caratteristiche Organolettiche e di presentazione	
Parametri	Caratteristiche / Valori
Odore	<i>Tipico (assenza odori estranei)</i>
Sapore	<i>Caratteristico (assenza sapori estranei)</i>
Colore	<i>Tipico, Omogeneo</i>
Shelf Life	12 mesi dal confezionamento se conservate nelle condizioni ottimali, in luogo fresco ed asciutto.
Prodotto stoccato	
Modalità di stoccaggio e conservazione	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari, ad una temperatura compresa fra + 15 °C e + 18 °C Una volta aperta, la confezione deve essere conservata alle stesse temperatura, adeguatamente richiusa e in tempi brevi
Destinazione d'uso	Da consumare tal quale o come ingrediente di ricette dolci o salate.
Pericoli legati all'utilizzo improprio	Prodotto non adatto al consumo al di sotto di 36 mesi di età, e a soggetti intolleranti/allergici alla frutta a guscio.
Trasporto	Standard (temperatura ≤ 15°C).
Confezione	250 g; 500 g; 1 Kg; 2,5 Kg; 5 Kg; .
Imballaggio	Film o busta in PP.
Pallettizzazione	Standard
Valori Nutrizionali x 100 g di prodotto edibile	
Valore energetico	kcal 628,00
Grassi	62,4 g
Di cui saturi	4,511g
Carboidrati	17,6 g
Di cui zuccheri	4,89 g
Fibre	9,4 g
Proteine	15,03 g

	Scheda Tecnica		
	NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE	Pag. 3 a 3	

Allergeni	Ingredienti	Stessa linea	Presenza in Azienda	Pericolo di cross-contamination SI/NO/NA
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei				NO
Molluschi e prodotti a base di crostacei				NO
Uova e prodotti a base di uova				NO
Pesci e prodotti a base di pesci				NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X	NO
Soia e prodotti a base di soia			X	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			X	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.	X			NA
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				NO
Solfito (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg)			X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano				NO
Senape e prodotti a base di senape				NO
Lupini e prodotti a base di lupini				NO