

Data: 04/2019	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 1 di 3		
NOCCIOLE SGUSCIATE INTERE CAL 13/15 ITALIA		

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione: frutto della nocciola sgusciata e privo di guscio
 Applicazione: materia prima per preparati di gelateria, pasticceria, ristorazione, salumi
 Ingredienti: nocciole sgusciate intere cal 13/15 Origine: Italia
 Materia prima: nocciole in guscio naturali. Origine: Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone
 Sapore: tipico delle nocciole, senza sapori estranei
 Odore: tipico delle nocciole, senza odori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

Aflatossine totali (Reg. UE n. 165/2010): < 10 ppb
 Aflatossine B1 (Reg. UE n. 165/2010): < 8 ppb
 Residui dei principi attivi fitosanitari: Conforme legislazione CE 396/2005 succ. e mod.
 Allergeni: vedi dichiarazione a pagina 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 100.000 UF
Salmonella	Assente/25g
Coliformi totali	< 1.000 UFC/g
Coliformi fecali	< 100 UFC/g
Muffe	< 1.000 UFC/g
Lieviti	< 1.000 UFC/g
Agenti patogeni	Assenti

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	2740 kj 655 kcal
Grassi	62,1 g
di cui grassi saturi	4,1 g
Carboidrati	6,1 g
di cui zuccheri	4,1 g
Proteine	13,8 g
Fibre	8,1 g
Sale	0,002 g

Data: 04/2019	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 2 di 3		
NOCCIOLE SGUSCIATE INTERE CAL 13/15 ITALIA		

IMBALLO

Codice prodotto	702	111
Peso netto	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	Kg 5.030	Kg 1.010
Tipo di imballo primario	Bustine sigillate o in sottovuoto	Bustine sigillate o in sottovuoto
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39
Pezzi per cartone	A)1 x kg 5 B)3 x kg 5	A)5 x kg 1 B)15 x kg 1
Codice ean prodotto		8033695583345
Codice ean scatola		
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	A)16 B)8	A)16 B)8
Numero strati per pallet	A)6 B)4	A)6 B)4
Numero colli per pallet	A)96 B)32	A)96 B)32

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore, preferibilmente ad una temperatura compresa tra 10°C e 15°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 13 mesi dalla data di produzione,

L'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, TMC , indicazioni sulle modalità di conservazione, valori nutrizionali, ragione sociale e stabilimento, codice Ean (se richiesto), può contenere tracce di altra frutta a guscio e di gusci.

Data: 04/2019	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 3 di 3		
DICHIARAZIONI		

La ditta Fruit Service di Marullo:

- ✓ opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/2004;
- ✓ applica un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
- ✓ i nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg.CE 1935/2004;
- ✓ è autorizzata alla trasformazione e confezionamento del “Pistacchio verde di Bronte D.O.P”, codice operatore numero 40/C.
- ✓ All’interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 1169/2011: Pistacchi (sgusciati, pelati, granella, farina, pasta), Mandorle (sgusciate, pelate , granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate, granella, farina, pasta), Noci (sgusciate), Pinoli (sgusciati); l’eventuale rischio di contaminazione con altri allergeni è definito nella tabella seguente:

Elenco Allergeni	E’ presente nel prodotto	Presenza nel sito	Possibile cross contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Frutta a guscio , cioè pistacchio, mandorle, Nocciole, noci comuni e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO

- ✓ Non utilizza “Alimenti Geneticamente Modificati “ materie prime contenenti OGM, Regolamento CE 29 e 1830 del 2003 per cui non esiste all’interno dell’azienda pericolo di crosscontamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- ✓ Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.
- ✓ Non utilizza materie prime quali cereali contenenti glutine, ai sensi del Reg. Ue 1169/11 e del D.1. 114/2006.