

<b>Data:</b> 04/2019	<b>SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 2		
<b>Pagina 1 di 3</b>		
<b>NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE CAL 13/15</b>		

#### COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Descrizione:** frutto della nocciola sgusciata e tostata.

**Applicazione:** materia prima per preparati di gelateria, pasticceria, ristorazione, salumi

**Ingredienti:** nocciole sgusciate intere tostate cal 13/15 Origine: Italia

**Materia prima:** nocciole sgusciate naturali cal 13/15. Origine: Italia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** marrone chiaro

**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	2700 kj 646 kcal
Grassi	62,4 g
di cui grassi saturi	4,51 g
Carboidrati	17,6 g
di cui zuccheri	4,5 g
Proteine	15 g
Fibre	8,1 g
Sale	0,002 g

<b>Data:</b> 04/2019	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 2		
<b>Pagina 2 di 3</b>		
<b>NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE CAL 13/15</b>		

### IMBALLO

Codice prodotto	236	192
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 kg 1		8033695580412
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

### TRASPORTOESTOCCAGGIO

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

### TERMINEMINIMODICONSERVAZIONE

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(dicitureriportateineticchetta)

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

Rev.: 2

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



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.