

Data: 08/2018	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 1		
Pagina 1 di 3		
PASTA PURA NOCCIOLA ITALIA		

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione: pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da nocciole sgusciate tostate macinate e raffinate.

Applicazione: può essere utilizzata come ingrediente in miscele di gelato, creme spalmabili, crema da farcitura, praline, cioccolati, torroni e torte.

Ingredienti: nocciole sgusciate, tostate e raffinate. **Origine:** Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Marrone

Sapore: tipico delle nocciole tostate, senza sapori estranei

Odore: tipico delle nocciole tostate, senza odori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

Umidità: Max 2 %

Aflatossine totali (Reg. UE n. 165/2010): < 10 ppb

Aflatossine B1 (Reg. UE n. 165/2010): < 8 ppb

Allergeni: vedi dichiarazione a pagina 2

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 gr)

Valore energetico	(kcal /100g)	678
	(kjoule /100 g)	2804
Proteine	(g /100 g)	14,8
Carboidrati	(g /100 g)	4,1
Di cui zuccheri	(g /100 g)	1,1
Grassi	(g /100 g)	66,1
di cui saturi	(g /100 g)	4,2
Fibra	(g /100 g)	3,01
Sodio	(g /100 g)	0,01

IMBALLO

Codice prodotto	367	85
Peso netto	Kg 1	Kg 5
Peso lordo	1,065	Kg 5,160
Tipo di imballo primario	Secchiello con coperchio richiudibile	Secchiello con coperchio richiudibile
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	Altezza: cm 17; larg.: cm 28; lung: cm 40	Alt. : cm 38; larg.: cm 25; lung: cm 46
Pezzi per cartone	6 x Kg 1	4 x Kg 5
Codice ean prodotto	8033695582454	
Codice ean scatola	8033695583857	
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	8	7
Numero strati per pallet	10	3
Numero colli per pallet	80	21

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Temperatura ambiente. Conservare in luogo fresco ed asciutto (10°C / 15°C)

TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Max 24 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, valori nutrizionali, TMC, indicazioni sulle modalità di conservazione, ragione sociale e stabilimento.

Data: 08/2018	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 1		
Pagina 2 di 3		
DICHIARAZIONI		

La ditta Fruits 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;
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dal Direttiva CE N. 89/2003, Pistacchi (sgusciati, pelati , granella, farina, pasta), Mandorle (sgusciate, pelate , granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate , granella, farina, pasta), Noci (sgusciate, pasta), Pinoli (sgusciati, pasta) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Crostacei e derivati	NO
Uova e derivati	NO
Latte e derivati	NO
Lattosio	NO
Pesce e derivati	NO
Semi di sesamo	NO
Soia e derivati	NO
SO2 e solfiti (=> 10 mg/kg)	NO
Senape e derivati	NO
Sedano e derivati	NO
Segale e derivati	NO
Lieviti e derivati	NO
Legumi e derivati	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Lupino e derivati	NO
Cacao e derivati	NO
Pistacchio	SI
Mandorle	SI
Nocciole	SI
Noci	SI
Arachidi	NO
Noci Macadamia	NO
Noci Pecan	NO

Data: 08/2018	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 1		
Pagina 3 di 3		
DICHIARAZIONI		

- Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati " materie prime contenenti OGM
Direttiva 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.