

Data: 21/01/2022

Rev.: 4

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



Pagina 1 di 3

NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE CAL 13/15

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 Origine: Italia

Materia prima: nocciole sgusciate naturali. 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

Corpi estranei vegetali: Guscio, legno: ≤ 0,003%

Corpi estranei non vegetali: Pietre: ≤ 0,001%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------|-----------------|
| Conta batterica totale | < 100.000 ufc/g |
| Muffe e lieviti | < 4.000 ufc/g |
| Staphylococco coag+ | < 200 ufc/g |
| E. coli | < 200 ufc/g |
| Salmonella spp | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes | Assente/25g |

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 |

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| Data: 21/01/2022 | SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO |  |
| Rev.: 4 | | |
| Pagina 2 di 3 | | |
| NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE CAL 13/15 | | |

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 | | 8033695580412 |
| 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. Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si consiglia la conservazione ad una temperatura inferiore ai 15°, soprattutto nei periodi caldi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 12 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 altra frutta a guscio e gusci.

| | | |
|-------------------------|---------------------------------------|--|
| Data: 21/01/2022 | SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO |  |
| Rev.: 4 | | |
| Pagina 3 di 3 | | |
| DICHIARAZIONI | | |

La ditta Fruit Service di Marullo:

- Opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/2004, m.s.i.
- 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 1935/200 m.s.i., Reg (UE) 10/2011 m.s.i.;
- E' autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P",
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 1169/2011; 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 |
| Latte e prodotti a base di latte | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | NO | NO |
| Frutta a guscio: Pistacchio | NO | SI | SI |
| Mandorle | NO | SI | SI |
| Noccioline | SI | // | // |
| Noci | NO | SI | SI |
| Noci macadamia | NO | NO | NO |
| Noci Pecan | NO | NO | NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini | NO | NO | NO |
| 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 cross contamination dei prodotti.
- 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 m.s.i.