

Data: 21/01/2022	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 4		
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.

Materie prime: Nocciole sgusciate. 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 3

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

Data: 21/01/2022	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 4		
Pagina 2 di 3		
PASTA PURA NOCCIOLA ITALIA		

IMBALLO

Codice prodotto	298	85	367
Peso netto	Kg 3	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	Kg 3,210	Kg 5,160	Kg 1,065
Tipo di imballo primario	Secchiello con coperchio richiudibile	Secchiello con coperchio richiudibile	Secchiello con coperchio richiudibile
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	Alt. : cm 35; larg.: cm 30; lung: cm 39	Alt. : cm 38; larg.: cm 25; lung: cm 46	Altezza: cm 17; larg.: cm 28; lung: cm 40
Pezzi per cartone	4 x Kg 3	4 x Kg 5	6 x Kg 1
Codice ean prodotto	8033695585752		8033695582454
Codice ean scatola			8033695583857
Pallet	80 x 120	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	8	7	8
Numero strati per pallet	4	3	10
Numero colli per pallet	32	21	80

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 MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 24 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.

Data: 21/01/2022	SCHEDA 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
Nocciole	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

Fruit Service di Marullo
Viale Regina Margherita, 137 – 95034 Bronte (CT)