

Linea Retail



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ST06 del 11/12/2014
Rev. 00 del 16/02/2017



NOME DEL PRODOTTO

Noci sgusciate.

DESCRIZIONE

Gherigli di noci crude

COMPOSIZIONE

Noci sgusciate

CARATTERISTICHE

Le noci si presentano con il gusto e sapore tipici, privi di odori estranei.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Gherigli ammuffiti	%	0,5
Corpi estranei di origine vegetale	%	0,05
Frammenti di guscio	%	0,05
Gherigli scuri	%	<5
FFA (ac.oleico)	%	<1
Umidità	%	< 5,5
Perossidi	meqO2/kg	< 2

PARAMETRI CHIMICI

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Contaminanti	ppb	In ottemperanza al Reg. CE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti
Pesticidi	ppb	In ottemperanza al Reg. CE n. 396/2005 e succ. aggiornamenti

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<< 10 ⁵
Lieviti e muffe	Ufc/g	<10 ³
Salmonella	Ufc/25g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori
Valore energetico	654 Kcal/2584 kJ
Proteine	15,23 g

Grassi totali	65 g
di cui saturi	6 g
Carboidrati	14 g
di cui zuccheri	3 g
Sale	0,005 g
Fibre	6,7 g

ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.		x	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x		x
Uova e prodotti a base di uova		x		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x		x
Soia e prodotti a base di soia		x	x	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x		x
Frutta a guscio	x			
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape		x		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO ₂		x		x
Lupini e prodotti a base di lupini		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x

OGM

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.

CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e riparo dalla luce diretta del sole.
Il termine minimo di conservazione è di 12 mesi.

PACKAGING

Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).

MODALITA' DI CONSEGNA

Pacchetti da 500 gr.

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474