

Complementari



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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



NOME DEL PRODOTTO

Granella di nocciole

DESCRIZIONE

Granella di nocciole sgusciate del genere *Corylus* a tostatura media.

COMPOSIZIONE

100% granella di nocciole

CARATTERISTICHE

La granella di nocciole si presenta di colore marroncino con profumo e gusto tipico della nocciola.

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Calibro	Ø	2/4 mm ± 10
Umidità	%	< 2,5
Corpi estranei	%	< 2
Prodotto avariato	%	<1
Prodotto con pellicina	%	<10
Pellicina	%	<3
Indice di rifrazione	/	1,4680
Numero di perossidi	/	0,2125

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminanti	Il prodotto è conforme alle disposizioni previste dal Reg. CEE n. 1881/2006
Pesticidi	Il prodotto è conforme alle disposizioni previste dal Reg. CEE n. 396/2005

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<3 X 10 ⁴
Lieviti e muffe	Ufc/g	<5 X 10 ²
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Coliformi	Ufc/10g	Assente
E.coli	Ufc/10g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori
Valore energetico	628 Kcal/2629 kJ
Proteine	14,95 g
Grassi	65 g
di cui saturi	4,46 g
Carboidrati	16 g
di cui Zuccheri	4,34 g
Fibre Alimentari	9,7 g
Sale	0 mg

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,		x	x	

orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.				
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 SO2		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