Complementari



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



NOME DEL PRODOTTO

Pinoli sgusciati

DESCRIZIONE

Pinoli sgusciati della varietà Pinus Pinea di 1º scelta al naturale

COMPOSIZIONE

100% pinoli sgusciati

ORIGINE

Turchia

CARATTERISTICHE

I pinoli sgusciati si presentano di colore avorio con profumo e gusto tipico dei pinoli, esenti da note di amaro e/o rancido.

CARATT	ERISTICHE	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 CHIMICO-FISICHE

Umidità	<6%
Rottami	3/4 %
Tegumenti o materiale estraneo	0,3%
Pinoli rancidi, ammuffiti	0,2%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<10^5
Enterobatteri	Ufc/g	<10^3
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Coliformi	Ufc/g	<10^2
Lysteria Monocytogenes	Ufc/g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori	
Valore energetico	595 Kcal/2491 kJ	
Proteine	31,9 g	
Grassi totali	50,3 g	
Di cui saturi	0,15 g	
Carboidrati	4 g	
Di cui zuccheri	3,9 g	
Fibre	4,5 g	
Sale	5 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		x	x	

ibridati e prodotti derivati.			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		x
Uova e prodotti a base di uova	х		х
Pesce e prodotti a base di pesce	X		х
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)	х		x
Frutta a guscio	X	х	
Sedano e prodotti a base di sedano	X		х
Senape e prodotti a base di senape	X		х
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	х		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