



SCHEDA TECNICA

CODICE:80236

PESO NETTO: 2kg

NOME COMMERCIALE

AVELLANA PIEMONTE PURA

Ingredienti :

Nocciole Tonda Gentile Trilobata

Varietà :

Nocciola della specie Corylus Avellana L., Cultivar
“Tonda Gentile Trilobata”

Stadio di lavorazione :

Nocciole tostate macinate e raffinate

Processi tecnologici e produttivi subiti

- ☐ Raccolta
- ☐ Sgusciatura
- ☐ Pulitura
- ☐ Calibrazione
- ☐ Tostatura
- ☐ Pulitura
- ☐ Raffinatura (pasta)
- ☐ Confezionamento

Caratteristiche sensorie

Colore

Marrone variabile dal beige al marrone scuro a seconda del grado di tostatura

Odore

Tipico delle nocciole, esenti da odori anomali

Sapore

Tipico delle nocciole, non rancido, sano, gradevole

Aspetto

Fluida, omogenea ed impalpabile

Caratteristiche chimico-fisiche

Vecchi raccolto	assente
Finezza	$\leq 30 \mu\text{m}$

VALORI LIMITE DELL'AZIENDA

Umidità	2%
Rancidità (saggio di KREISS)	negativo
Numero di perossidi	$< 1.5 \text{ meq di O}_2 \text{ attivo/Kg}$
Acidità	$< 1.5 \% \text{ (ac. Oleico)}$
Aflatossine B1, B2, G1, G2	$< 10 \mu\text{g/Kg}$
Aflatossine B1	$< 5 \mu\text{g/Kg}$
Corpi estranei	Assenti 100/g

Caratteristiche microbiologiche

VALORI LIMITE DELL'AZIENDA

Carica batterica totale 30°C	<10.000 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g
Enterobatteri	<100 UFC/g
Muffe e lieviti	<500 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp.	Assente/25g

Caratteristiche nutrizionali

VALORI MEDI

Acqua	1%
Proteine	13.80 %
Lipidi	64 %
saturi	4.16%
Carboidrati totali	6.10%
Zuccheri solubili	4.1 %
Amido	1.8
Fibra totale	8.1 %
Calorie per 100g	650 -700 Kcal/100g

MINERALI

Calcio	150 mg/100g
Fosforo	322 mg/100g
Potassio	466 mg/100g
Sodio	11 mg/100g

Conservabilità

12 mesi in luogo fresco e asciutto, al riparo dai raggi diretti del sole

Allergeni

Frutta secca in guscio

Glutine

Il prodotto non contiene glutine

Imballaggi

Mastelli da 2 Kg

Il prodotto è conforme alla seguente normativa Nazionale e Comunitaria

Reg. CE 1881/2006 Sui tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Reg. UE 1169/2011 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Reg. CE 1829/2003 Su alimenti e mangimi geneticamente modificati.

Prodotto in uno stabilimento che opera nel rispetto della seguente normativa nazionale e comunitaria

Reg. CE 852/2004 Sull'igiene dei prodotti alimentari.

Reg. Ce 178/2002 Sui principi e i requisiti generali
della legislazione alimentare.

Valido dal 01/04/2015