SCHEDA TECNICA
GRANELLA DI NOCCIOLE

DESCRIZIONE

Il prodotto è costituito solo da frutti di ***Corylus avellana*** L. della famiglia delle Batulaceae. I frutti sono stati pelati accuratamente selezionati, calibrati, tostati e sottoposti a processo meccanico di sgranellatura.

CONSUMO

La granella di nocciole è destinata sia al consumo fresco che all'uso professionale per la preparazione di prodotti dolciari di pasticceria e da forno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta nella forma di granella e deve essere quello tipico ambrato, privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato" ,di fermentato, etc.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Umidità — max 6.0 %
- N° di perossidi (sul grasso estratto meq O_2/kg) — max 1.5
- Acidità (ac.oleico) — max 0.15%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Carica batterica totale — < 50000 ufc/g
- Carica micotica — < 5000 ufc/g
- Enterobacteriaceae — < 100 ufc/g
- Escherichia coli — < 10 ufc/g
- Salmonella — assente in 25 g
- Staphylococcus aureus — assente in 1 g
- Bacillus cereus — <1000 ufc/g
- Spore di clostridi solfito-riduttori — < 10 ufc/g
- Listeria monocytogenes — assente in 1 g
- Aflatossine B1 — < 2 µg/Kg, dal 09/03/2010 < 5 µg/Kg
- Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 — < 4 µg/Kg, dal 09/03/2010 < 10 µg/Kg

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (FONTE: National Nutrient Database for Standard Reference - Agricultural Research Service United States Department of Agriculture-USDA)

Valore energetico	**kcal**	**629,00**
	KJ	**2630**
Principali nutrienti	**Unità**	**Valore x 100g**
Lipidi totali (grassi)	**g**	**61,15**
Totale grassi saturi	**g**	**4,66**
Carboidrati	**g**	**17**
Zuccheri solubili	**g**	**3,49**
Proteine	**g**	**13,7**
Sale (sodio)	**mg**	**0**
Acqua	g	4,5
Fibre	g	8,1
Saccarosio	g	3,60
Amido	g	1,8
Minerali		
Calcio	mg	150,00
Ferro	mg	3,3
Magnesio	mg	160,00
Fosforo	mg	322,00
Potassio	mg	466,00
Sodio	mg	11,00
Zinco	mg	2
Rame	mg	1,30
Selenio	µg	2
Vitamine		
Vitamin A retinolo eq.	µg	30
Vitamina C	mg	4
Vitamina E	mg	15
Lipidi totali (grassi)		
Totale grassi saturi	g	4,16
Totale grassi monoinsaturi	g	5,2
Totale grassi polinsaturi	g	12,07

INGREDIENTI

Nocciole tostate in granella.

CONFORMITÀ'

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative europee vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare Reg. CE 852/2004 e succ.mod., Reg. CE 401/2006, Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 105/2010

Non contiene ingredienti derivati da OGM, conforme ai Reg. CE n. 1829/2003 - 1830/2003

Il prodotto è esente da insetti e loro tracce e privo di corpi estranei e ferrosi.

ALLERGENI

Il prodotto non è indicato per i soggetti allergici alla frutta secca.
Il prodotto non è soggetto a contaminazioni crociate con altri alimenti fonti di allergeni (Si allega la "scheda allergeni")
PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO
Il prodotto NON CONTIENE GLUTINE.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO E RICICLABILITA'

L'imballaggio è costituito da sacchetti di polietilene completamente riciclabili.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano d fonti di calore.

SHELF LIFE

Il prodotto conservato chiuso nella propria confezione e nelle condizioni di stoccaggio indicate possiede una shelf life di almeno 12 mesi.

MODALITA' DI TRASPORTO

Il mezzo di trasporto deve essere pulito, asciutto e a temperatura ambiente.

Aziende Campobasso
mandorle frutta secca

DICHIARAZIONE ALLERGENI GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

La materia prima da noi fornita contiene:	Sì	No	Tracce	Presenza nel sito
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	☐	■	☐	☐
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	■	☐	☐
3. Uova e prodotti a base di uova	☐	■	☐	☐
4. Pesce e prodotti a base di pesce	☐	■	☐	☐
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	■	☐	☐
6. Soia e prodotti a base di soia	☐	■	☐	☐
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	☐	■	☐	☐
8. Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Coryius avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	■	☐	☐	■
9. Sedano e prodotti a base di sedano	☐	■	☐	☐
10. Senape e prodotti a base di senape	☐	■	☐	☐
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	■	☐	☐
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	☐	■	☐	☐
13. Lupini e prodotti a base di lupini	☐	■	☐	☐
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	☐	■	☐	☐

Legenda: **Sì**: come ingrediente; **No**: completamente assenti;
Tracce: è possibile trovare traccia di allergeni, contaminazione incrociata; specificare il rischio
Presenza nel sito: indicare la presenza nel sito produttivo anche se non è possibile contaminazione (es.: in magazzini separati, solo prodotto confezionato ermeticamente)