Tufano Group S.r.l.

Via Cimitero n. 72 – 80036 Palma Campania (NA)
Tel. 081.8241955 – Fax 081.5101572
Web: www.tufanogroup.com – E-mail: tufanogroup@pec.it

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO:

PRODOTTO: NOCI SGUSCIATE CAT. "B/N"

CODICE: NSGU

FORMATO: Cartoni da 10 kg. - 5 kg. - Sacchetto da 1 kg.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO		DESCRIZONI O LIMITI	
Composizione Centesimale	Umidità 6% Max Grassi 68.5%	Energia 688 Kcal Carboidrati 3.3%	Proteine 14.7% Fibre Alimentari 6.1%
Caratteristiche Fisiche	Impurità	1 pezzi/kg Max	
	Semi vecchi	Assenti	
	Avariato visibile	1 % in peso	
	Scornate	5 % in peso	
	Quarti	5 % in peso	
	Vermicaio	0.5 % in peso	
	Oleate	5 % in peso	
	Ambra	10 % in peso	
	Raggrinzito	0.5 % in peso	
	Punta raggrinzita	10 % in peso	
	Rottame	0.5 % in peso	
	Gusci + lamelle	Assenti % in peso	
	Danneggiato Meccanico	5 % in peso	
	Gialle	0.5 % in peso	
Caratteristiche Chimiche	Aw <0,7		
	Pesticidi nei limiti della legge italiana e normativa EU		
	Metalli pesanti nei limiti della legge italiana e normativa EU		
	FFA (% Acido oleico) max 0.5 %		
	Rancidità Assente		
	Numero di perossidi max 1.2 MeqO2/kg di MG		
	Aflatossine (B1-B2-G1-G2) 4 < ppb		
Caratteristiche Microbiologiche	Carica mesofila totale (col/g)	Inferiore a 100.000	
	Lieviti e Muffe (col/g)	Inferiore a 5.000	
	Coliformi totali (col/g)	Inferiore a 1.000	
	E.Coli	Assente in 1 g	
	Salmonella spp	Assente in 25 g	
	S.Aureo (coag +)	Assente in 1 g	

Tufano Group S.r.l.

Via Cimitero n. 72 – 80036 Palma Campania (NA)
Tel. 081.8241955 – Fax 081.5101572
Web: www.tufanogroup.com – E-mail: tufanogroup@pec.it

PARAMETRO	DESCRIZIONI O LIMITI
Caratteristiche Organolettiche	Il prodotto si presenta sano, pulito ed omogeneo in tutte le sue caratteristiche . - Gusto tipico esente da note estranee - Odore tipico esente da note estranee - Colore caratteristico
Confezionamento	Il prodotto è confezionato in imballi conformi alle normative previste dal D.M. del 21/03/73 e successive modifiche (D.M. 24/09/2008 n. 174); sulle confezioni sono indicate le seguenti diciture: - Denominazione di vendita - Quantitativo netto - Norme, ragione sociale, sede del fabbricante o del confezionatore - Lotto o data di produzione e scadenza se prevista . Le confezioni integre non bagnate e non rovinate saranno palettizzate in maniera tale da garantire il corretto stivaggio del prodotto.
Modalità di Stoccaggio	Mantenimento in luogo fresco, preferibilmente ad una temperatura non superiore a 18°C e un UR 70%
Shelf life dichiarata	Massimo 12 mesi dalla data di produzione.
Trasporto	Viene effettuato tramite mezzi puliti, asciutti ed esenti da odori trasmissibili al prodotto.
Destinatari	Il prodotto è diretto al consumo umano, è idoneo come ingrediente alimentare per semilavorati industriali, catering, e al consumo diretto. Il prodotto è conforme al Regolamento © n. 852/2004 relativo alle norme di autocontrollo (HACCP)

Tufano Group S.r.l.
Via Cimitero n. 72 – 80036 Palma Campania (NA)
Tel. 081.8241955 – Fax 081.5101572
Web: www.tufanogroup.com – E-mail: tufanogroup@pec.it

Allergeni

Per ridurre al minimo il rischio allergeni, la nostra azienda, ha richiesto ai fornitori di adottare procedure di autocertificazione per la verifica della presenza degli ingredienti allergenici volta a garantire l'assenza di contaminazioni crociate all'interno delle loro linee di produzione e di trasporto.
Internamente si sono messe a punto procedure di controllo in relazione alle materie prime e ai processi di lavorazione attuati e si è provveduto a modificare le procedure di pulizia e l'organizzazione del lavoro.
Nonostante ciò, per la massima sicurezza del consumatore, si sono riportati in etichetta avvertimenti di possibile presenza di tracce degli allergeni coinvolti nel ciclo produttivo:
PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA IN GUSCIO E ARACHIDI.

Periodo di conservazione:

Tempo minimo di conservazione 12 mesi
Per una migliore conservazione si consiglia di tenere il prodotto lontano da fonti luminose e di calore.

Controlli effettuati dal nostro laboratorio di analisi:

Sul prodotto viene controllato:
Aflatossine – Difettosità - Metalli tossici – Parametri microbiologici

Modalità di stoccaggio:

Il prodotto viene stoccato in condizioni adeguate, in modo da garantire la perfetta conservazione.

Tufano Group S.r.l.

Via Cimitero n. 72 – 80036 Palma Campania (NA)
Tel. 081.8241955 – Fax 081.5101572
Web: www.tufanogroup.com – E-mail: tufanogroup@pec.it

Allergeni	Presenza nel Prodotto (Si/No)	Cross Contamination(Si/No)	Commenti
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	
Latte e prodotti e prodotti a base di latte	NO	NO	
Frutta a guscio cioè Mandorie (Amigadlus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiu' (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis(Wangenh.) K. Koch), noci del brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	Noci	Noci	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e dprodotti a base di senape	NO	NO	
Semi di Sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 (se presenti, indicare la concetrazione)	NO	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	

OGM	(Si/No)	Commenti
Il prodotto contiene organismi geneticamente modificati o sostanze prodotte da o con organismi geneticamente modificati (rif. Regolamenti (CE) nn° 1829 e 1830 del 22/09/2003, pubblicati il 18/10/2003)?	NO	