



Denominazione di vendita (Art.4 DL 109/92)

NOCCIOLE SGUSCIATE

Ingredienti (Decr. L.vo 8 Febbraio 2006)

Nocciole sgusciate

Confezionamento

Imballo originale PET + CAST
 Confezionato in ATM
 Prodotto confezionato rispetto norme metrologiche (direttiva CEE 80/232)
 Imballaggio conforme DM 21.03.73 contatto con sostanze alimentari e successive modifiche.
 Ad ogni cartone è applicata un'etichetta contenente le indicazioni di legge e/o quanto concordato col cliente.

Allergeni Cross Contamination

Prodotto di origine vegetale -Non contiene additivi - Può contenere tracce di altra frutta in guscio - Prodotto non manipolato geneticamente

Grammatura

100g; 200g; 250g; 500g;
1Kg; 5Kg; 25Kg

Schelf Life

12(Dodici) Mesi

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	kcal 655 Kjoule 2740
Amido	2,80%
Lipidi	15%
Proteine	65%
Carboidrati	7%

Modalità di conservazione

Stoccare in luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

La merce viene trasportata con mezzo provvisto di telone di protezione e igienicamente idoneo a ricevere derrate alimentari per il consumo umano

Indicazioni Supplementari

Prodotto fragile, maneggiare con cura, mantenere nei cartoni originali, conservare in luoghi idonei a riparo da umidità e fonti di calore

Tracciabilità

Origine
Provenienza

ITALIA
ITALIA

Lotto

Vedi documenti commerciali di vendita ai sensi dell' articolo 16 punto 8 DL 109/92

Caratteristiche chimico - fisiche

Difetti Seme	MAX 6%
Ammuffite	MAX 5%
Marce	MAX 5%
Colore	Marrone
Forma	Conica
Calibro	11/13 ; 13/15
Consistenza	Croccante
Sapore	Tipico del frutto/Gradevole
Umidità	MAX 7%
Aflatossine PPB	<2 per B1; <4 per B1,B2,G1,G2 - Reg(CE) n. 1881/2006
Perossidi	N.D.

Caratteristiche Microbiologiche

Conta batterica totale	<100.000 UFC/g
Lieviti e muffe	<100 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Stafilococco Aureo	<100 UFC/g

Note

Tutti i parametri non menzionati soddisfano i requisiti richiesti dalle leggi europee sui prodotti alimentari.

Dichiarazione

L'azienda dichiara di aver attivato al suo interno un piano HACCP elaborato ed applicato secondo quanto previsto dal D.L. nr. 155/97 ed aggiornato secondo il "Pacchetto igiene" ed il D.Lg. 6 Novembre 2007 n. 193. Il Prodotto oggetto del presente documento non contiene ingredienti geneticamente modificati (Regolamenti Comunitari n. 1829/2003 e 1830/2003)