

 <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p><b>TAVI S.p.A.</b> <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 03 del 31.03.2017 Pagina 1 di 3 Cod. 13018</p>
---	--	--

## SCHEDA TECNICA ARACHIDI PELATE

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	<b>ARACHIDI</b> crude pelate
Calibro	<b>40/50</b>
Origine	<b>ARGENTINA</b>
Formato	<b>25 kg</b>
Cod. articolo	<b>1100E</b>
Tipo di confezionamento	<b>sacco</b>
Ingredienti	<b>ARACHIDI</b> crude pelate.

Standard di conservazione	parametri
SHELF LIFE	12 mesi (se il prodotto viene propriamente conservato)
Modalità di conservazione del prodotto	A temperatura < a 20°C. La confezione chiusa deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto (U.R.<60%) lontano da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente

Caratteristiche Fisiche	parametri
Frutti rotti a metà	max 30%
Frutti danneggiati (danni da insetti, freddo, muffa ecc...)	max 1 %
Frutti non pelati	max 1 %
Frutti macchiati	max 1 %

Caratteristiche Organolettiche	parametri
Consistenza	frutti integri e croccanti
Colore	avorio
Sapore	tipico senza retrogusti estranei
Odore	tipico dell'arachide cruda

 <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p><b>TAVI S.p.A.</b> <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 03 del 31.03.2017 Pagina 2 di 3 Cod. 13018</p>
---	--	--

## SCHEDA TECNICA ARACHIDI PELATE

Etichettatura nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
<b>Energia - KJ</b>	2448
<b>Energia - Kcal</b>	591
<b>Grassi</b>	47 g
- di cui acidi grassi saturi	6,3 g
<b>Carboidrati</b>	12 g
- di cui zuccheri	4,8 g
<b>Fibre</b>	7,9 g
<b>Proteine</b>	26 g
<b>Sale</b>	0,04 g

Caratteristiche microbiologiche	Valori medi
<b>Carica batterica totale</b>	< 10.000 ufc/g
<b>Coliformi totali</b>	< 10 ufc/g
<b>Escherichia Coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Stafilococcus aureus</b>	< 10 ufc/g
<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente
<b>Muffe e lieviti</b>	< 1.000 ufc/g

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
<b>Aflatossina B1</b>	< 2 ppb (Reg.CE n.165/2010)
<b>Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)</b>	< 4 ppb (Reg.CE n.165/2010)
<b>Perossidi</b>	< 10 meqO <sub>2</sub> /kg
<b>Umidità</b>	< 7 %

<b>Imballaggio Primario</b>	
<b>E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg. CE n° 1935/2004 e 2023 del 2006.</b>	

<b>OGM</b>	
<b>Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.</b>	

 <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p><b>TAVI S.p.A.</b> <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 03 del 31.03.2017 Pagina 3 di 3 Cod. 13018</p>
---	--	--

## SCHEDA TECNICA ARACHIDI PELATE

### Rintracciabilità

L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 178 del 2002.

### Igiene e Sicurezza alimentare

L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 852 del 2004.

### SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n° 1169/2011)

	<b>Allergene</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>Possibile presenza (cross contamination)</b>
<b>1</b>	<b>Cereali contenenti glutine</b> cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) <b>e prodotti derivati</b>		X	
<b>2</b>	<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>		X	
<b>3</b>	<b>Uova e prodotti a base di uova</b>		X	
<b>4</b>	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		X	
<b>5</b>	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	X		
<b>6</b>	<b>Soia e prodotti a base di soia</b>		X	
<b>7</b>	<b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso il lattosio)		X	
<b>8</b>	<b>Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.</b>		X	
<b>9</b>	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>		X	
<b>10</b>	<b>Senape e prodotti a base di senape</b>		X	
<b>11</b>	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>		X	
<b>12</b>	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO2)</b>		X	
<b>13</b>	<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>		X	
<b>14</b>	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>		X	