



LAVORAZIONE NOCCIOLE:

SEMILAVORATI DI NOCCIOLE ED AFFINI • NOCCIOLE TOSTATE INTERE • PASTA DI NOCCIOLE
GRANELLA CALIBRATA DI NOCCIOLE • FARINA DI NOCCIOLE

OGGETTO: SCHEDA TECNICA FARINA/GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE NAZIONALI

MATERIE PRIME	NOCCIOLE SGUSCIATE Mortarelle
INGREDIENTI	NOCCIOLE TOSTATE Mortarelle
PROVENIENZA	ITALIA
SCADENZA	2 ANNI DALLA LAVORAZIONE
PRODOTTO LAVORATO E CONFEZIONATO A TEMPERATURA AMBIENTE	
PRODOTTO SOGGETTO A CALO NATURALE	
ALLERGENI	ALTRA FRUTTA SECCA A GUSCIO.
CONFEZIONI	2-5 KG SOTTOVUOTO
Valore energetico (kcal/100 g)	640,00
Proteine (g/100 g N x 6,25)	15,00
Carboidrati (g/100 g)	17,60
di cui zuccheri	4,90
Grassi Totali (g/100 g)	63,00
di cui saturi (g/100 g)	4,60
Fibra alimentare (g/100 g)	9,40
Sodio	<0,1 gr
Sale	<0,1 gr
<u>Criteri Microbiologici</u>	
Salmonella spp in 25 g	assente
Aflattossine (microg/Kg) B1,B2,G1,G2	<0,2
<u>Criteri Chimici e Fisici</u>	
Acidità (%ac. Oleico su olio estratto)	0,8
Umidità (% p/p)	1,20
Frammenti di gusci	max 1g/2 tons
Pietre	max 1g/4 tons
Vetro/Plastica/Metallo	assente
Pesticidi	secondo legge vigente

O.G.M.: Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE).

Alba, 13/06/17

PORELLO NOCCIOLE S.N.C.