



LAVORAZIONE NOCCIOLE:

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

OGGETTO: SCHEDA TECNICA NOCCIOLE SGUSCIATE INTERE

MATERIE PRIME	NOCCIOLE SGUSCIATE TONDA GENTILE TRILOBATA
INGREDIENTI	NOCCIOLE SGUSCIATE CALIBRATE TONDA GENTILE TRILOBATA
PROVENIENZA	PIEMONTE Prodotto ottenuto da Nocciola della specie Corylus Avellana L., cultivar "Tonda Gentile Trilobata".
SCADENZA	6 MESI DALLA LAVORAZIONE
PRODOTTO LAVORATO E CONFEZIONATO A TEMPERATURA AMBIENTE	
PRODOTTO SOGGETTO A CALO NATURALE	
ALLERGENI	POSSONO CONTENERE TRACCIA DI ALTRA FRUTTA SECCA A GUSCIO.
CONFEZIONI	CONF. 25 KG SACCHI RAFFIA
Aflatossine (microg/kg) B1,B2,G1,G2	<0,2
Acidità (% ac. Oleico su olio estratto)	0,30
Umidità (% p/p)	4,00
Numero di perossidi (meq/kg O2 su olio estratto)	1,00
Saggio di Kreiss	negativo
Valore energetico (kcal/100 g)	716,00
Salmonella spp. Pres/ass. in 25g	assente
Muffe e Lieviti a 25 °C (ufc/g)	1000,00
Coliformi a 37 °C (ufc/g)	<10
Gusci - Corpi estranei	0,05% max

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).