Porello
ARTIGIANA DOLCIARIA

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

OGGETTO: SCHEDA TECNICA PASTA DI NOCCIOLE TOSTATE

MATERIE PRIME	NOCCIOLE SGUSCIATE TONDA GENTILE TRILOBATA
INGREDIENTI	NOCCIOLE TOSTATE TONDA GENTILE TRILOBATA
PROVENIENZA	PIEMONTE
Prodotto ottenuto da Nocciola della specie Corylus Avellana L., cultivar "Tonda Gentile Trilobata".	
SCADENZA	1 ANNO DALLA LAVORAZIONE
PRODOTTO LAVORATO E CONFEZIONATO A TEMPERATURA AMBIENTE	
PRODOTTO SOGGETTO A CALO NATURALE	
ALLERGENI	ALTRA FRUTTA SECCA A GUSCIO.

INFORAMZIONI MICROBIOLOGICHE:

Salmonella spp. in 25 g	assente
Coliformi a 37° C (ufc/g)	< 10
Aflatossine (microg/Kg) B1, B2, G1, G2	< 0,2
Acidità (% ac. Oleico su olio estratto)	0,70
Grassi Totali (g/100 g)	69,00
Carboidrati (g/100 g)	10,50
Proteine (g/100 g N x 6,25)	13,50
Valore energetico (kcal/100 g)	720,00

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).

Artigiana Dolciaria PORELLO s.a.s.
di Mauro Porello & C.
ALBA