

**Denominazione di vendita (Art.4 DL 109/92)****NOCCIOLE IN GUSCIO****Ingredienti (Decr. L.vo 8 Febbraio 2006)**

Nocciole in Guscio

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

Grammatura

200g; 250g; 500g; 1000g; 5Kg; 25 Kg

Schelf Life

12(Dodici) Mesi

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	kcal 655 Kjoule 2740
Amido	1,8%
Lipidi	14%
Proteine	64%
Carboidrati	6%

**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

TracciabilitàOrigine
ProvenienzaITALIA/USA
ITALIA/USA

Lotto

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

Caratteristiche chimico - fisiche

Gusci Vuoti	MAX 6%
Difetti Guscio	MAX 5%
Colore	Marrone Chiaro
Forma	Tondeggiante
Calibro	19, 20, 21 mm oltre
Consistenza	Guscio Legnoso
Sapore	Tipico del frutto
Umidità	MAX 12%
Aflatossine PPB	<2 per B1; <4 per B1,B2,G1,G2 - Reg(CE) n. 1881/2006
Perossidi	N.D

Caratteristiche Microbiologiche

Conta batterica totale	MAX 5000/g
Lieviti e muffe	<5000 UFC/g
Enterobatteriacee	<500 UFC/g
Coliformi totali	<10 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)