

**Denominazione di vendita (Art.4 DL 109/92)****NOCI JUMBO HARTLEY****Ingredienti (Decr. L.vo 8 Febbraio 2006)**

Noci 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
- Conservanti E220 (anidride solforosa)
- Trattate con soluzione di sodio ipoclorito
- Può contenere tracce di altra frutta in guscio

**Grammatura**

500g; 1000g; 5Kg; 25Kg

**Schelf Life**

12(Dodici) Mesi

**Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto**

Valore energetico	kcal 689 kjoule 2884
Amido	1,8%
Lipidi	14%
Proteine	68%
Carboidrati	5%

**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

**Tracciabilità**Origine  
ProvenienzaCALIFORNIA/USA  
CALIFORNIA/USA

Lotto

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

**Caratteristiche chimico - fisiche**

Difetti Guscio	MAX 10%
Difetti Gheriglio	MAX 10%
Gheriglio Rancido	MAX 6%
Gheriglio Ammuffito	MAX 4%
Colore	Marrone chiaro
Forma	Tondeggiante
Calibro	32 mm oltre
Consistenza	Guscio Legnoso
Sapore	Tipico del frutto
Umidità	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	<100.000 UFC/g
Lieviti e muffe	<100 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Coliformi totali	<100 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)