

## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<b><i>NOCCIOLE INTERE BIO</i></b> <i>Nocciole intere tostate biologiche</i>
CODICE	<b><i>1303PBIO</i></b>
SHELF-LIFE	22 mesi da settembre dell'anno del raccolto
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. PROTEGGERE DA SBALZI REPENTINI DI TEMPERATURA

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: *nocciole* intere biologiche

**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di *soia, latte, altra frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

**Prodotto UE**

Confezione	sacchetti SV termosaldati sottovuoto
Quantità nominale	2 kg
Cartone	
Peso lordo	2,1 kg
Dimensioni unità vendita	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: *nocciole intere*

Colore: *marrone chiaro*

Sapore: *tipico della nocciola*

## DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi e yogurt

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1% max  
Acidità in acido oleico (g/100g) T.G.O. 1,5 max  
Indice di perossidi (meqO<sub>2</sub>/kg) T.G.O. 5 max  
Ocratossina A (microgrammi/kg) 5  
Aflotossine M1 (microgrammi/kg) 0,05  
Aflotossine B1 (microgrammi/kg) 5  
Aflotossine B1, B2, G1, G2 (microgrammi/kg) 10  
Contaminanti: assenti in 100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	≤ 100 UFC/g
Lieviti	≤ 1000 UFC/g
Muffe	≤ 1000 UFC/g
Coliformi totali	≤ 100 UFC/g
Enterobatteriacee	≤ 100 UFC/g
Salmonella	assente/25 g

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2740 kJ / 655 kcal  
Grassi: 63 g  
- di cui acidi grassi saturi: 5 g  
- di cui acidi grassi monoinsaturi 48 g  
- di cui acidi grassi polinsaturi 8 g  
Carboidrati: 17 g  
- di cui zuccheri: 5 g  
Proteine: 16 g  
Fibre : 10 g  
Sale: 0 g