

## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<b>NOCCIOLA BIO</b> <i>Pasta di nocciola biologica</i>
CODICE	<b>1109</b>
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione
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** 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	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: fluido

Colore: marrone

Sapore: tipico della nocciola

### DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 100-150 g/kg miscela gelato  
Dosaggio indicativo per i semifreddi : 150 g/lit panna fresca

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1,5% max  
Acidità in acido oleico (g/100g) < 1  
Indice di perossidi (meqO<sub>2</sub>/kg) < 1  
Aflotossine B1 (microgrammi/kg) < 5  
Aflotossine B1, B2, G1, G2 (microgrammi/kg) < 10  
Contaminanti : assenti

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	< 5000 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	< 100 UFC/g
Coliformi totali	assente
Stafilococchi coag. +	assente
Enterobatteriacee	assente
Salmonella	assente

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2917 kJ / 707 kcal  
Grassi: 67 g  
- di cui acidi grassi saturi: 6,32 g  
- di cui acidi grassi monoinsaturi 51,04 g  
- di cui acidi grassi polinsaturi 6,75 g  
Carboidrati: 5,1 g  
- di cui zuccheri: < 0,1g  
Proteine: 17,1 g  
Sale: 0 g