UNICA BIO SRL
VIA MARTONI 44
47122 FORLI'(FC)

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO
DAL MiPAAF IT BIO 009
OPERATORE CONTROLLATO CH00

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***NOCCIOLA BIO*** *Pasta di nocciola biologica*
CODICE	***1109***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	12 mesi dalla data di produzione 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 (meqO2/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