SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***NOCCIOLE INTERE BIO*** *Nocciole intere tostate biologiche*
CODICE	***1303PBIO***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	22 mesi da settembre dell'anno del raccolto 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 (meqO2/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