

## **SCHEDA TECNICA NOCCIOLE TOSTATE PELATE**

**DENOMINAZIONE** Nocciole tostate pelate

**SIZE:** 11/13 mm - 13/15 mm

Ingredienti: Nocciole, origine NON UE

**CONFEZIONAMENTO:** cartoni da 10 kg.

**CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:**

- Gusto e odore:	Tipico della nocciola tostata.
- Colore:	Tostato.
- Umidità:	2,5% max
- Prodotto con pelle:	20 % max

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica batterica totale a 30° (Total plate count at 30°)	< 100.000 ufc/g
Coliformi (Coliforms)	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Lieviti e muffe (Yeasts and Moulds)	< 10.000 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria	assente in 25 g
Stafilococchi	< 10 ufc/g
- Aflatossina B <sub>1</sub>	< 5 ppb
- Totale Aflatossine (B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub> )	< 10 ppb

Valori nutrizionali	<b>100 g</b>
<b>Energia</b>	2764 kJ 670 kcal
<b>Grassi</b>	62 g
di cui grassi saturi	4,5 g
<b>Carboidrati</b>	8,2 g
di cui zuccheri	4,9 g
<b>Fibre</b>	9,4 g
<b>Proteine</b>	15 g
<b>Sale</b>	0,00 g

**SHELF LIFE E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:**

**Shelf life:** 12 mesi se conservato in condizioni di stoccaggio raccomandate.

Prodotto in uno stabilimento che elabora altra frutta secca a guscio (mandorle, pistacchio, noci, pinoli, anacardio)

**Condizioni di stoccaggio:** fresco, asciutto igienico e ben ventilato. Non esporre il prodotto alla luce solare diretta.

Il prodotto fornito è privo da contaminazioni estranee, improprie e da ingredienti geneticamente modificati.

**Castiglione di Sicilia, Gennaio 2022**