

Scheda tecnica *

PASTA DI “NOCCIOLE PIEMONTE I.G.P.”**Informazioni commerciali***Elenco ingredienti*

| Denominazione | % | Funzione | Origine |
|--------------------------|----------|-------------|---------|
| Nocciòle Piemonte I.G.P. | 1.000,00 | Ingrediente | Italia |

Note:

Prodotto ottenuto da Nocciòla della specie *Corylus Avellana* L, cultivar “Tonda Gentile Trilobata” coltivato nel territorio individuato nel decreto di riferimento all’interno della Regione Piemonte, lavorate nel rispetto del disciplinare della Nocciòla Piemonte I.G.P.

Descrizione

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Aspetto | Fluido |
| Colore | Marrone |
| Sapore | Tipico della nocciòla |
| Modalità d’impiego | |
| Dimensioni | Pasta: raffinazione < 60 mesh |

Imballaggi

Secchielli 5kg (2 x 5kg/cartone)

Tutti gli imballaggi primari utilizzati sono idonei a contenere alimenti essendo prodotti con materiali rispondenti ai requisiti del D.M. 21.03.73 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. 2023/2006/CE sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.

Tale condizione è stata verificata dal fornitore tramite test di laboratorio con l’impiego di simulanti idonei a certificarne il corretto impiego specifico con il prodotto in oggetto.



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



Conservazione

| | |
|---|---|
| Termine di garanzia organolettica (T.G.O.) | <p>Indica la data entro la quale il prodotto mantiene le proprie qualità chimico-fisiche, organolettiche e merceologiche ottimali se mantenuto alle condizioni di conservazione indicate nella presente scheda tecnica. Oltre questa data, nel rispetto delle condizioni di stoccaggio, il prodotto è utilizzabile in quanto adatto al consumo umano, ma non sono garantite le proprietà organolettiche e merceologiche entro i riportati nella presente scheda tecnica.</p> <p>L'azienda produttrice e fornitrice ha provato e stabilito un termine di conservabilità ottimale in 24 mesi da settembre dell'anno del raccolto se conservato alle condizioni ottimali.</p> |
| Da consumarsi preferibilmente entro (C.P.E.) | <p>Data oltre la quale l'azienda non risponde delle qualità del prodotto anche se conservato alle condizioni ottimali riportate nella presente scheda tecnica. E' infatti opportuna precauzione evitare l'impiego in prodotti alimentari in quanto non sono certi gli sviluppi delle condizioni merceologiche e qualitative, anche se, per un prodotto integro e ben conservato non è compromesso l'aspetto della salubrità.</p> <p>L'azienda produttrice e fornitrice ha provato e stabilito un termine di consumo in 30 mesi da settembre dell'anno del raccolto se conservato nelle condizioni ottimali.</p> |
| Condizioni di stoccaggio | <p>Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, nello specifico, si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate ad una temperatura di $+8^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ed una RH $55\% \pm 5\%$, lontano da fonti di calore dirette e/o indirette, fonti di luce intensa naturale o artificiale, e proteggere da sbalzi di temperatura repentini.</p> <p>Non posizionare la confezione a contatto con superfici non impermeabili, posizionando i colli ad una distanza minima di 10 cm dal pavimento e dalle pareti oltre che tra un bancale e quello attiguo, ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Il locale deve essere adeguatamente aerato e sottoposto a periodici e regolari ricambi aria. Rispettare le indicazioni per la sovrapposizione dei colli; lo schiacciamento del prodotto ne impedisce l'aerazione e creando microfessure, ne favorisce il degrado merceologico. Per le stesse ragioni, il prodotto deve essere movimentato con le opportune cautele.</p> <p>Il locale dev'essere protetto dalle contaminazioni di infestanti di ogni genere e tipo con adeguati sistemi di protezione meccanica (reti alle finestre, sottoporta per i portoni, deterrenti alle vie di accesso, ...) ed efficaci sistemi di monitoraggio e cattura oltre che periodica bonifica.</p> <p>Il limite di shelf-life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni raccomandate.</p> <p>Una volta aperta la confezione, si consiglia di richiuderla accuratamente ed impermeabilmente dopo l'uso, di conservarla nelle condizioni indicate e di consumare il prodotto entro 3 mesi. Il prodotto deve essere prelevato con strumenti puliti e dedicati e la confezione lasciata aperta ed esposta solo per il tempo strettamente necessario. Non è raccomandabile conservare confezioni già aperte con confezioni integre.</p> |
| Condizioni di trasporto | <p>Non è richiesto il trasporto refrigerato.</p> <p>Le condizioni di trasporto devono comunque garantire integrità e qualità della merce che deve essere protetta da agenti atmosferici, infestanti, condensa, sbalzi termici repentini, polvere e quant'altro possa pregiudicarne la qualità.</p> <p>L'azienda produttrice e fornitrice ha provato e stabilito che per trasporto di breve durata (< 48 ore) non sono necessarie condizioni di temperatura controllata. La biografia scientifica disponibile avalla queste ipotesi assicurando che il libello di acidità e di perossidi non subisce incrementi significativi ed apprezzabili in questo lasso di tempo qualora il prodotto abbia livelli molto bassi in partenza e sia comunque protetto dal sole diretto, da gelate e dallo schiacciamento.</p> <p>E' vietato il cotrasporto con merci pericolose, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicanti.</p> |



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



Dichiarazioni ed assicurazione Qualità

| | |
|------------------------------|--|
| O.G.M. | Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE. |
| B.S.E. | Il prodotto in oggetto è al 100% vegetale: è ottenuto da materie prime di origine vegetale e non entra in contatto con alcun prodotto di origine animale durante le fasi di produzione e stoccaggio. Quindi è esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questo prodotto. |
| Contaminanti | Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il Reg. 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Reg. 1881/2006/CE che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche. |
| Pesticidi | Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi. |
| Solventi residui | Nessun solvente viene impiegato per la realizzazione del prodotto in oggetto. |
| Glutine | Il prodotto non contiene glutine (<20ppm, D. Lgs. 109/1992) ed è in conformità del Reg. 41/2009/CE per quanto concerne l'etichettatura "senza glutine", di cui all'art. 3. |
| Radiazioni ionizzanti | Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento aziendale, né nelle adiacenze di essi. |
| Coloranti | Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione del prodotto che non sia indicato chiaramente nell'elenco ingredienti. In azienda non vengono impiegati, né sono presenti coloranti azoici ed in particolar modo: Artrazina (E 102), il Giallo di chinolina (E 104), il Giallo arancio S (E 110), l'Azorubina (E 122), il Ponceau 4R (E 124), e il Rosso allura (E 129). |
| REACH | Il prodotto non necessita di registrazione ai sensi del Regolamento REACH1907/2006/CE. |
| Alcol | Il prodotto non contiene alcol, né ne è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione. |

Qualora alcune delle Dichiarazioni subisca modifiche, non sia più attuale o veritiera, il Cliente sarà informato nel più breve tempo possibile.



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G. ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



Caratteristiche chimico-fisiche

| Parametro | Limiti | Rif. Normativi | Metodo |
|---|--------------------------------------|--------------------------------|--|
| Umidità | 1,0% max. | | |
| Acidità in acido oleico | T.G.O.: 1,5% max. | | UNI EN ISO 660:1999 |
| Perossidi sul G.E.F. | T.G.O.: 5meq O ₂ /kg max. | | MIC 62 rev 0 BioQualità conforme Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CE L248 05/09/1991 All III |
| Rancidità | T.G.O. Saggio di Kreiss negativo | | Kreiss Sage |
| Corpi estranei | 0,02‰ max. | | |
| Aflatossina B ₁ | 5 µg/kg | Reg. CEE/UE n° 165/2010 | UNI EN 12955:1999 Metodo per cromatografia liquida |
| Aflatossine totali (B ₁ + B ₂ + G ₁ + G ₂) | 10 µg/kg | Reg. CEE/UE n° 165/2010 | ad alta risoluzione con derivazione post-colonna e purificazione in colonna di immunoaffinità. |
| Contaminanti: peli di roditori o loro frammenti insetti interi o frammenti squame di lepidotteri uova di insetti acari interi o frammenti sostanze di origine biologica sostanze estranee minerali | Assente 100/g | Legge n° 283 del 30/04/1962 | |



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



Caratteristiche microbiologiche

| Parametro | Limiti | Rif. Normativi | Metodo |
|---|---------------|-----------------------------|----------------------|
| Lieviti e muffe Tecnica di conta a 25°C (<10 UFC/g) | ≤ 1.000 UFC/g | Limite interno azienda | ISO 21527-2:2008 |
| Carica batterica totale Microorganismi mesofili a 30°C | ≤ 100 UFC/g | Limite interno azienda | UNI 4833:2004 |
| Coliformi totali 30 °C | ≤ 100 UFC/g | Limite interno azienda | UNI ISO 4832:2006 |
| Salmonella spp. | Assente/25g | Legge n° 283 del 30/04/1962 | UNI EN ISO 6579:2008 |
| Conta delle Enterobatteriacee a 37°C | ≤ 100 UFC/g | Limite interno azienda | ISO 21528-2:2004 |

Eventuali vizi devono essere denunciati entro e non oltre 8 giorni lavorativi. L'azienda si riserva di effettuare delle proprie contro-verifiche. Il difetto verrà riconosciuto unicamente su prodotto sigillato in confezione originale.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

| | | | |
|-------------------|-------|---------------------------|-----------|
| Valore energetico | | Fibre alimentari | 10 g |
| Kj | 2.740 | Lipidi | 63 g |
| Kcal | 655 | Acidi grassi saturi | 5 g |
| Proteine | 16 g | Acidi grassi monoinsaturi | 48 g |
| Carboidrati | 17 g | Acidi grassi polinsaturi | 8 g |
| Zuccheri | 5 g | Colesterolo | 0 mg |
| Ceneri | 3 g | Acidi grassi Trans | 0,00 max. |

| <i>Vitamine</i> | | <i>Elementi</i> | |
|------------------------------------|-------|-----------------|--------|
| Vit. A | 1 µg | Sodio | 0 mg |
| Vit. B ₁ | 1 mg | Calcio | 119 mg |
| Riboflavina (Vit. B ₂) | 0 mg | Fosforo | 302 mg |
| Vit. C | 7 mg | Magnesio | 170 mg |
| Vit. E | 16 mg | Ferro | 5 mg |
| | | Potassio | 709 mg |
| | | Sale | 0 mg |

Fonti:

U.S.D.A. (United States – Department of Agriculture)

INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

Valori nutrizionali da schede tecniche rilasciate dai fornitori.



ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

Via San G.ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



| <i>Allergeni</i> | | | | | |
|--|-------------|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------|--|
| Allergeni | Ingrediente | Uso sulla stessa linea produzione | Presenza nello stesso reparto | Presenza in azienda | Note |
| CEREALI contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | | | ✓ Zucchero a velo | ✓ | Sciroppo di glucosio (certificato "senza glutine") Zucchero a velo (certificato con contenuto massimo inferiore a 20 ppm) |
| CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | | | | | |
| MOLLUSCHI e prodotti a base molluschi | | | | | |
| UOVA e prodotti a base di uova | | | | | |
| PESCI e prodotti a base di pesci | | | | | |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | | | | ✓ | Granella di arachidi |
| SOIA e prodotti a base di soia | | | ✓ | ✓ | Lecitina di soia |
| LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | | ✓ | ✓ | Latte in polvere |
| FRUTTA CON GUSCIO e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci d'acajou, anacardi, ecc.) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | Frutta a guscio |
| SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo | | | | | |
| SOLFITI (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg) | | | | | |
| SEDANO e prodotti a base di sedano | | | | | |
| SENAPE e prodotti a base di senape | | | | | |
| LUPINI e prodotti a base di lupini | | | | | |

Lista degli allergeni, citati nella direttiva 2000/13/CE aggiornata direttiva Allergeni 2003/89/CE e D. lgs. 114/06.
Prodotto in uno stabilimento che lavora **arachidi**, **frutta secca a guscio**, **latte in polvere** e **lecitina di soia**.



ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G. ppe Marello, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



Note legali

Il fornitore garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda tecnica.

L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali o nazionali.

Il fornitore non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Le informazioni e le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica sono offerte al meglio delle nostre conoscenze tecniche attuali.

L'utilizzo e la trasformazione dei prodotti, successive alla vendita sono effettuate fuori dalla nostra possibilità di controllo e quindi non soggette a nostra responsabilità.

* documento redatto sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori.