

NOCCIOLE

DEFINIZIONI

- **Nocciole sgusciate:** Prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati, sottoposti all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento.
- **Nocciole tostate pelate:** Prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati, sottoposti all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, tostati e spellati.
- **Granella di nocciole:** Prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati, sottoposti all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, tostati, spellati e quindi tritati.

CARATTERISTICHE GENERALI ORGANOLETTICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da nocciole sgusciate ultimo raccolto;
- il prodotto deve essere di colore marrone, privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, etc.

Requisiti chimico-fisici:

- | | |
|--|----------|
| • Umidità | max 6.0% |
| • Grasso | 60-65% |
| • Protidi | 10-15% |
| • Zuccheri riduttori | < 1% |
| • N° di perossidi (sul grasso estratto meq 0.2/kg.) | max 5 |
| • Aflatossina B1 (prodotti destinati al consumo umano diretto) | < 2µg/Kg |
| • Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 | < 4µg/Kg |

Caratteristiche igieniche e microbiologiche:

Il prodotto deve essere:

- esente da insetti e loro larve e da ogni altro parassita vivo o morto;



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>



- privo di muffe, anche in tracce, nonché di microrganismi patogeni e loro elaborati (afla/micotossine e metaboliti tossici);
- esente da residui di pesticidi: i valori massimi tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- esenti da corpi estranei e ferrosi;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2013)

Il prodotto deve soddisfare i seguenti requisiti microbiologici in accordo con i capitoli di vendita:

- | | |
|---|--------------------|
| • Carica batterica a 32°C | < 100.000 ufc/g |
| • Carica micotica | < 200 microgermi/g |
| • Escherichia Coli (Reg. CE n. 2073/2005) | < 1000 UFC/g |
| • Salmonella | assente in 25 g |
| • Staphylococcus aureus | assente in 1 g |
| • Bacillus cereus | < 1000 UFC/g |
| • Listeria monocytogenes | assente in 25 g |

Confezionamento

Sacchi di polipropilene alimentare o cartoni (nocciole sgusciate).

Buste di polipropilene in sottovuoto, contenute in cartoni per assicurare la protezione del contenuto (nocciole tostate pelate e granella di nocciole).

Conservazione

12 mesi in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e umidità, nella confezione originale.