

NOCCIOLE

DEFINIZIONI

- **Nocciole sgusciate:** prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati;
- **Nocciole tostate pelate:** prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati, sottoposti a processo di tostatura e successiva spazzolatura per l'eliminazione della pellicina;
- **Granella di nocciole:** prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati, sottoposti a processo di tostature e successiva spazzolatura per l'eliminazione della pellicina, quindi tagliati a cubetti;
- **Farina di nocciole:** prodotto ottenuto dai semi del frutto di *Corylus avellana*, preventivamente sgusciati, sottoposti a processo di tostature e successiva spazzolatura per l'eliminazione della pellicina, quindi macinati.

CARATTERISTICHE GENERALI ORGANOLETTICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da nocciole dell'ultimo raccolto;
- il prodotto deve essere privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

Requisiti chimico-fisici:

Umidità	max 6%
Lipidi	60-65%
Protidi	10-15%
Zuccheri riduttori	< 1%
N. perossidi (sul grasso estratto meq 0,2/kg.)	max 5%
Aflatossine B1 (prodotti destinati al consumo umano diretto)	< 2µg/kg
Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 (prodotti destinati al consumo umano diretto)	< 4µg/kg

Caratteristiche igieniche e microbiologiche

Il prodotto deve essere:

- esente da insetti e loro larve e da ogni altro parassita vivo o morto;
- privo di muffe, anche in tracce, nonché di microrganismi patogeni e loro elaborati (afla/micotossine e metaboliti tossici);



Angelo Anaclerio
International Traders

Almonds
Dried Fruits
Ice cream products

Via san G. ppe Marello, 19
70129 BARI - ITALY
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207
Cell. +39 331 1461887
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>

60°
dal 1959

- esente da residui di pesticidi: i valori massimi tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2003).

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 micogermi/g
Escherichia Coli	< 1.000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Staphylococcus Aureus	Assente in 1 g
Bacillus Cereus	< 1.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Confezionamento:

Sacchi di polipropilene alimentare o cartoni (su richiesta)

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 ed asciutto e nella confezione originale

ALLERGENI: nocciole (può contenere tracce di altra frutta a guscio: mandorle, pinoli, pistacchi, noci, arachidi)

OGM: non contiene ingredienti derivati da Ogm conforme al Reg.Ce 1829/2003 e Reg.Ce 1830/2003.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

Energia: 592 Kcal - KJ 2447

Proteine: 23 g

Carboidrati: 5,7 g

di cui zuccheri: 4 g

Grassi: 51 g

di cui saturi: 5.1 g

Fibre: 0 g

Sale: 0,03 g