	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Scheda Tecnica PINOLO ITALIANO



Descrizione aggiuntiva: pinoli italiani sgusciati, della specie *Pinus pinea*

Caratteristiche del prodotto: frutta in guscio

Ingredienti: 100% pinoli italiani

Processo produttivo: Pinoli italiani sottoposti a sgusciatura, calibratura, separati dalle impurità e confezionati.

Espressione TMC: GG/MM/AAAA

Shelf-life prodotto: 18 mesi.

Indicazioni per la conservazione: conservare a temperatura ambiente, al riparo da umidità e fonti di calore.

Origine: Italia

Indicazione al consumatore per contaminazione crociata da allergeni: pistacchi, nocciole, mandorle, pistacchi, noci, noci Pecan, noci Macadamia, soia, latte

Caratteristiche organolettiche:

Colore: avana chiaro


Odore: gradevole, tipico del pinolo, con lieve presenza resinosa

Sapore: gradevole, caratteristico del pinolo, mai rancido

Struttura: allungata, omogenea, sana

Consistenza: integra

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 1
------------------------------------	----------------------	----------

	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Umidità (%): max 6
Acidità (% acido oleico): max 1
Calibro (mm): 4,25 – 5,50
Aw: 0,5 – 0,65
Aflatossina B1 (µg/kg): <5
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg): <10
Piombo (mg/kg): <0,1
Cadmio (mg/kg): <0,1
Mercurio (mg/kg): <0,5
Arsenico (mg/kg): <0,2
Perossidi (meq O₂/ kg): max 3
Corpi estranei vegetali %: max 1pz/1000kg
Vetro/plastica/metallo: assente

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): <100000
Enterobatteriacee (ufc/g): <10
Coliformi totali (ufc/g): <100
Escherichia coli (ufc/g): <10
Salmonella spp.(ufc/25 g): assente
Listeria monocytogenes (ufc/25g): assente
Muffe (ufc/g): <1000
Lieviti (ufc/g): <1000

Valori Nutrizionali (100 g):

Energia (kJ/kcal): 2417/584
Grassi (g): 48
 di cui saturi (g): 5,2
Carboidrati (g): 12
 di cui zuccheri (g): 1,6
Fibre alimentari (g): 11
Proteine (g): 20
Sale (g): 0


OGM: Il prodotto è esente da OGM (organismi geneticamente modificati) e loro derivati.

Radiazioni Ionizzanti: Con riferimento alle Direttive 1999/2/CE, 1999/3/CE e s.m.i il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti.

Solventi Residui: Con riferimento alla Direttiva 2009/32/CE e s.m.i. il prodotto è esente da solventi residui o se presenti questi non superano i limiti massimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Residui di Pesticidi: Con riferimento al Regolamento CE 396/2005 e s.m.i., che definiscono i tenori massimi di taluni pesticidi presenti nelle derrate alimentari, e successive modifiche il prodotto è esente da residui di contaminanti non autorizzati o per quelli autorizzati non vengono superati i limiti massimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 2
------------------------------------	----------------------	----------


	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Formati:

FORMATO	1kg	150g	100g		
CODICE PRODOTTO	40006	40005	40025		
EAN PRODOTTO		80981329	8056459820135		
EAN CARTONE					
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Vasetto Vetro		
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	Cartone	Cartone		
PEZZI PER CARTONE	10	24	12		
PALLET: CARTONI PER STRATO					
PALLET: STRATI PER PALLET					

Tipologia di impiego: Prodotto destinato al consumo diretto e all'impiego professionale.

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 3
------------------------------------	----------------------	----------

	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Allergeni:

ALLERGENI (Allegato II Reg CE 1169/2011)	Presenza come ingrediente	Presenza a causa di contaminazione crociata*	Assenza nel prodotto
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridazioni) e derivati			X
Crostacei e derivati			X
Molluschi e derivati			X
Uova e derivati			X
Pesce e derivati			X
Arachidi e derivati			X
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio (Nocciole, Mandorle, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati		Nocciole, Mandorle, Pistacchi, Noci, Noci Pecan, Noci Macadamia	
Sedano e derivati			X
Senape e derivati			X
Lupino e derivati			X
Sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO ₂			X

*la presenza di tracce di allergeni può variare nei diversi formati per la segregazione degli ingredienti sulle differenti linee di produzione

Revisione del 22/09/2017	
REDAZIONE Dott. Jacopo Tamion	VERIFICA Dott. Mattia Pariani

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 4
------------------------------------	----------------------	----------