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

Scheda Tecnica
NOCCIOLA PIEMONTE IGP TOSTATA



Descrizione aggiuntiva: nocciole della varietà "Tonda Gentile Trilobata" (ex Tonda Gentile delle Langhe) provenienti da nocciolieti iscritti presso l'Istituto Nord-Ovest Qualità Soc. Coop. (INOQ), conformemente alle prescrizioni del D.M. 5/10/2010 "Modifica del decreto 19 giugno 2009 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Nocciola del Piemonte» registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996" sgusciate, tostate, calibrate e selezionate.

Caratteristiche del prodotto: frutta in guscio.

Ingredienti: 100% nocciole "Nocciola Piemonte IGP".

Processo produttivo: nocciole "Nocciola Piemonte IGP" sgusciate, tostate, calibrate, selezionate e confezionate.

Espressione TMC: GG/MM/AAAA

Shelf-life prodotto: 12 mesi.

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

Origine: Piemonte (Italia).

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



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza

PARIANI S.r.l.

Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)

MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Caratteristiche organolettiche:

Colore: da avana chiaro a bruno scuro

Odore: gradevole, di nocciola tostata, senza odori estranei

Sapore: di nocciola tostata, fresco senza gusti estranei di rancido o di amaro

Struttura: sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale trilobato, solida, sana

Consistenza: croccante

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Umidità (%): max 1,5

Acidità (% acid oleic): max 1

Calibro (mm): 13-15

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 1

Corpi estranei %: max 1pz/1000kg

Vetro/plastica/metallo: assente

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): <5000

Enterobatteriacee (ufc/g): <10

Coliformi totali (ufc/g): assenti

Escherichia coli (ufc/g): assente

Salmonella spp.(ufc/25 g): assente

Listeria monocytogenes (ufc/25g): assente

Muffe (ufc/g): <100

Lieviti (ufc/g): <100

Valori Nutrizionali (100 g):

Energia (kJ/kcal): 2843/689

Grassi (g): 65,1

di cui saturi (g): 4,5

Carboidrati (g): 6,6

di cui zuccheri (g): 4

Fibre alimentari (g): 8,8

Proteine (g): 14,8


Sale (g): 0,05

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.

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Formati:

FORMATO	1kg	5kg	150g	100g	
CODICE PRODOTTO	23444	20003	20001	23814	
EAN PRODOTTO			80927488	8056459820098	
EAN CARTONE					
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Vasetto Vetro	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	
PEZZI PER CARTONE	10	4	24	12	
PALLET: CARTONI PER STRATO					
PALLET: STRATI PER PALLET					



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

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	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
------------------------------------	----------------------	----------