	<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**  
**GRANELLA 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, macinate e calibrate

**Caratteristiche del prodotto:** frutta in granella

**Ingredienti:** 100% nocciole "Nocciola Piemonte IGP".

**Processo produttivo:** Nocciole Piemonte IGP sgusciate, tostate, macinate, calibrate 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, mandorle, noci, noci Pecan, noci Macadamia, soia, latte

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

	<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>

### 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:** granella

**Consistenza:** croccante

### Caratteristiche Chimico-Fisiche:

**Umidità (%):** max 2,5

**Granulometria:** >1mm - <12mm

**Acidità (% acid oleic):** max 1

**Calibro (mm):** 2-8

**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

**Perossidi (meq O<sub>2</sub>/ kg):** max 1

**Corpi estranei vegetali %:** max 1pz/1000kg

**Vetro/plastica/metallo:** assente

**Arsenico (mg/kg):** <0,2

### 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.

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


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

**Formati:**

FORMATO	5kg	1kg	150g	100g	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	20025 (5-8mm), 23592 (2-4mm)	20031 (5-8mm), 23786 (2-4mm)	23593 (2-4mm)	20079 (2-4mm)	
<b>EAN PRODOTTO</b>			80825685	8056459820142	
<b>EAN CARTONE</b>					
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Vasetto Vetro	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	
<b>PEZZI PER CARTONE</b>	4	10	24	12	
<b>PALLET: CARTONI PER STRATO</b>					
<b>PALLET: STRATI PER PALLET</b>					

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



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

 <b>PARIANI</b> <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:

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

\*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	
<b>REDAZIONE</b> Dott. Jacopo Tamion 	<b>VERIFICA</b> Dott. Mattia Pariani 

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