	<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
GHERIGLI di NOCE “LARA”**



Descrizione aggiuntiva: gherigli di noce (*Juglans regia*) della varietà “Lara” spezzati in quarti

Caratteristiche del prodotto: frutta in guscio

Ingredienti: 100% noce della varietà “Lara”

Processo produttivo: prodotto ottenuto da noci, private meccanicamente del guscio e sottoposte a selezione meccanica e manuale.

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: Veneto (Italia)

Indicazione al consumatore per contaminazione crociata da allergeni: nocciole, pistacchi, mandorle, noci, noci Pecan, noci Macadamia, arachidi, soia, latte, uova, cereali contenenti glutine

Caratteristiche organolettiche:


Colore: giallo chiaro con perisperma ambrato, tipico della noce

Odore: gradevole, tipico della noce, senza odori estranei di rancido

Sapore: armonico, fresco, dolce, tipico della noce, senza gusti estranei di rancido

Struttura: quarti cerebriformi

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

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

Consistenza: croccante

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Umidità (%): max 6
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 2,2
Vetro/plastica/metallo: assente
Corpi estranei vegetali %: max 0,5

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): <220000
Coliformi totali (ufc/g): <2500
Staphylococcus aureus (ufc/g): <100
Escherichia coli (ufc/g): <100
Salmonella spp.(ufc/25 g): assente
Listeria monocytogenes (ufc/25g): assente
Muffe (ufc/g): <18000
Lieviti (ufc/g): <18000

Valori Nutrizionali (100 g):

Energia (kJ/kcal): 2736/654
Grassi (g): 65,2
 di cui saturi (g): 6,1
Carboidrati (g): 13,7
 di cui zuccheri (g): 2,6
Fibre alimentari (g): 6,7
Proteine (g): 15,2
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
------------------------------------	----------------------	----------


 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	4kg	1kg	150g	80g	
CODICE PRODOTTO	80002	80001	80026	80030	
EAN PRODOTTO			80779902	8056459820128	
EAN CARTONE					
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Sacchetto sottovuoto	Vasetto Vetro	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	
PEZZI PER CARTONE	5	10	24	12	
PALLET: CARTONI PER STRATO					
PALLET: STRATI PER PALLET					

Consigli Utilizzo: Prodotto destinato al consumo diretto e all'impiego professionale.



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

 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	Noci	Nocciole, Pistacchi, Mandorle, 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
------------------------------------	----------------------	----------