



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SRL

**SCHEDA TECNICA
ARACHIDI SALATE
Kg 1 - STUZZICHERIA**Manuale Autocontrollo
Rev. gennaio 2022

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	ARACHIDI salate tostate
Origine	ARGENTINA
Calibro	38/42
Formato	1 kg (scatola da pz.6)
Cod. articolo	STUZZ1005B
Cod. TARIC	20081196
Tipo di confezionamento	sottovuoto
Ingredienti	ARACHIDI pelate (94%), olio di semi di girasole, sale. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO.
Standard di conservazione	parametri
SHELF LIFE	12 mesi (se il prodotto viene propriamente conservato)
Modalità di conservazione del prodotto	La merce deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto (U.R.<60%) lontano da fonti di calore a < 20 °C
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di conservazione del prodotto dopo l'apertura della confezione	In recipiente con chiusura ermetica
Caratteristiche Fisiche	parametri
Frutti rotti a metà	Max 50%
Frutti non pelati	Max 5 %
Frutti macchiati	< 2 %
Umidità	< 3%
Caratteristiche Organolettiche	parametri
Consistenza	frutti integri e croccanti
Colore	dorato
Sapore	tipico senza retrogusti estranei
Odore	tipico dell'arachide tostata
Etichettatura Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia - KJ	2555
Energia - Kcal	616
Grassi	49 g
- di cui acidi grassi saturi	6,7 g
Carboidrati	14 g
- di cui zuccheri	6,1 g
Fibre	7,7 g
Proteine	26 g
Sale	1,2 g
Caratteristiche microbiologiche	Valori medi
Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus aureus	< 50 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 1.000 ufc/g



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SRL

**SCHEDA TECNICA
ARACHIDI SALATE
Kg 1 - STUZZICHERIA**Manuale Autocontrollo
Rev. gennaio 2022

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
Aflatossina B1	< 2 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Rancidità (del grasso estratto)	Negativa
Perossidi	< 10 meqO ₂ /kg
Imballaggio Primario	
E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg. CE n° 1935/2004 e 2023 del 2006.	
OGM	
Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.	
Rintracciabilità	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 178 del 2002.	
Igiene e Sicurezza alimentare	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 852 del 2004.	

Imballo – Etichettatura	Caratteristiche
Etichettatura busta	Automatica, con marcatore a trasferimento termico.
Etichettatura cartone	Manuale
Codice EAN busta	800 32 14 10 163 3
Codice EAN cartone	800 32 14 10 402 3

Pallettizzazione - Logistica	Caratteristiche		
Dimensioni del cartone (cod. 06)	Larghezza: 29 cm	Profondità: 25,8 cm	Altezza: 19,5 cm
Confezioni x cartone	n. 6		
Cartoni x strato	n. 12		
Strati x pallet	n. 6		
Cartoni x pallet	n. 72		
Altezza pallet	132 cm		
Peso singola confezione	1 kg		
Peso netto cartone	6 kg		
Peso lordo cartone	6,410 kg		



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SRL

**SCHEDA TECNICA
ARACHIDI SALATE
Kg 1 - STUZZICHERIA**

Manuale Autocontrollo
Rev. gennaio 2022

SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n° 1169/2011)

	Allergene	PRESENTE	ASSENTE	Possibile presenza (cross contamination)
1	Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3	Uova e prodotti a base di uova		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
6	Soia e prodotti a base di soia		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.			frutta a guscio X
9	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO ₂)		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	