

**BRCS**Storage and  
Distribution

CERTIFICATED

**TAVI S.p.A.***dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari*

Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia 43P - 16162 Genova

Tel 010.7262077 - Fax 010.711568

Web: [www.tavi.it](http://www.tavi.it) - E-mail: [tavi@tavi.it](mailto:tavi@tavi.it)

Rev. 05

del 05/01/2022

Pagina 1 di 4

Cod. 18092/A -

18092/A6X1

## SCHEDA TECNICA FARINA NOCCIOLA PURA 100%

<i>Ingredienti</i>	<b>Nocciole Sgusciate Tostate</b>	
<i>Caratteristiche Prodotto e Processo</i>	Prodotto ottenuto da Nocciole private meccanicamente del guscio e sottoposte a selezione meccanica e manuale. Dopo di che viene tostato, (tostatura media), pelato e selezionato meccanicamente ed a mano, per essere trasformato in farina. Gusto caratteristico delle nocciole tostate.	
<i>Genere</i>	Corylus Avellana	
<i>Origine</i>	Italia	
<i>Cultivar</i>	Mortarella	
<i>Aspetto</i>	Tipico della farina di nocciole, di colore più chiaro e/o più scuro a seconda della tostatura richiesta del cliente.	
<b>Caratteristiche Fisiche</b>		
<b>Finezza</b>	<1 mm	
<b>Umidità</b>	Max 2 %	
<b>Rancidità (reazione di Kreiss)</b>	Negativa	
<b>F.F.A. in % Acido Oleico</b>	Max 2%	
<b>Ceneri</b>	3 % s.s. max	
<b>Metodo estrazione materia grassa (etere di petrolio)</b>	63% ± 3	
<b>Proteine (N x 6,25)</b>	(14 ± 2) % s.s.	
<b>Grassi</b>	58 - 62%	
<b>N° Iodio (Wijs)</b>	90 ± 5	
<b>Numero di Perossidi</b>	Max .2.2 meq di O <sub>2</sub> / kg	

**BRCS**Storage and  
Distribution

CERTIFICATED

**TAVI S.p.A.***dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari*

Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia 43P - 16162 Genova  
 Tel 010.7262077 - Fax 010.711568  
 Web: [www.tavi.it](http://www.tavi.it) - E-mail: [tavi@tavi.it](mailto:tavi@tavi.it)

Rev. 05

del 05/01/2022

Pagina 2 di 4

Cod. 18092/A –

18092/A6X1

## SCHEDA TECNICA FARINA NOCCIOLA PURA 100%

<b>Caratteristiche Chimiche</b>	
<b>Micotossine</b>	Reg. CE 1881/2006 ed integrazione Reg. CE 165/2010 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aflatossina B<sub>1</sub> &lt; 2,0 µg/Kg</li> <li>• Aflatossine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, G<sub>2</sub> &lt; 4,0 µg/Kg</li> </ul>
<b>Residui di Pesticidi</b>	Limiti da Reg. CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari
<b>Allergeni</b>	Nocciola (Reg UE 1169/2011 allegato II)
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829-1830 del 2003).
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>	
<b>Carica batterica totale</b>	<i>max 10.000 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
<b>Enterobatteriacee</b>	<i>&lt;100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
<b>Lieviti e muffe</b>	<i>max 100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
<b>E. Coli</b>	<i>Assente/25g (legge 283/1962)</i>
<b>Lysteria monocytogenes</b>	<i>Assente/25g (legge 283/1962)</i>
<b>Salmonella</b>	<i>Assente/25 g</i>
<b>Caratteristiche Organolettiche e di presentazione</b>	
<i>Parametri</i>	<i>Caratteristiche / Valori</i>
<b>Odore</b>	<i>Tipico (assenza odori estranei)</i>
<b>Sapore</b>	<i>Caratteristico (assenza sapori estranei)</i>
<b>Colore</b>	<i>Tipico, Omogeneo</i>
<b>Shelf Life Prodotto stoccato</b>	12 mesi dal confezionamento se conservate nelle condizioni ottimali, in luogo fresco ed asciutto.
<b>Modalità di stoccaggio e conservazione</b>	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari, ad una temperatura compresa fra + 15 °C e + 18 °C Una volta aperta, la confezione deve essere conservata alle stesse temperatura, adeguatamente richiusa e in tempi brevi
<b>Destinazione d'uso</b>	Da consumare tal quale o come ingrediente di ricette dolci o salate.
<b>Pericoli legati all'utilizzo improprio</b>	Prodotto non adatto a soggetti intolleranti/allergici alla frutta a guscio.
<b>Trasporto</b>	Standard (temperatura ≤ 15°C).

**BRCS**Storage and  
Distribution

CERTIFICATED

**TAVI S.p.A.***dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari*

Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia 43P - 16162 Genova  
 Tel 010.7262077 - Fax 010.711568  
 Web: [www.tavi.it](http://www.tavi.it) - E-mail: [tavi@tavi.it](mailto:tavi@tavi.it)

Rev. 05

del 05/01/2022

Pagina 3 di 4

Cod. 18092/A -

18092/A6X1

## SCHEDA TECNICA FARINA NOCCIOLA PURA 100%

<b>Confezione</b>	500 g; 1 Kg; 5 Kg; 10 Kg.
<b>Imballaggio</b>	Film o busta in PP. Secchio in PET.
<b>Pallettizzazione</b>	Standard

### Valori Nutrizionali x 100 g di prodotto edibile

<b>Valore energetico</b>	kcal	<b>670,00</b>
	kJ	<b>2.814,00</b>
<b>Grassi</b>	62,10 g	
<b>Di cui saturi</b>	4,16 %	
<b>Di cui monoinsaturi</b>	38,62 %	
<b>Di cui polinsaturi</b>	5,20 %	
<b>Carboidrati</b>	9,00 g	
<b>Di cui zuccheri</b>	4,89 g	
<b>Fibre</b>	8,10 g	
<b>Proteine</b>	14,95 g	
<b>Sale</b>	27,50 mg	

**BRCS**Storage and  
Distribution

CERTIFICATED

**TAVI S.p.A.***dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari*

Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia 43P - 16162 Genova

Tel 010.7262077 - Fax 010.711568

Web: [www.tavi.it](http://www.tavi.it) - E-mail: [tavi@tavi.it](mailto:tavi@tavi.it)

Rev. 05

del 05/01/2022

Pagina 4 di 4

Cod. 18092/A -

18092/A6X1

## SCHEDA TECNICA FARINA NOCCIOLA PURA 100%

Allergeni	Ingredienti	Stessa linea	Presenza in Azienda	Pericolo di cross-contamination SI/NO/NA
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine</b>			X	NO
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>				NO
<b>Molluschi e prodotti a base di crostacei</b>				NO
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>				NO
<b>Pesci e prodotti a base di pesci</b>				NO
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>			X Stoccato in sottovuoto	NO
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>			X	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>			X	NO
<b>Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.</b>	X			NA
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>				NO
<b>Solfito (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg)</b>				NO
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>				NO
<b>Senape e prodotti a base di senape</b>				NO
<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>				NO