

BRCSStorage 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 - E-mail: 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>	Nocciole Sgusciate Tostate	
<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.	
Caratteristiche Fisiche		
Finezza	<1 mm	
Umidità	Max 2 %	
Rancidità (reazione di Kreiss)	Negativa	
F.F.A. in % Acido Oleico	Max 2%	
Ceneri	3 % s.s. max	
Metodo estrazione materia grassa (etere di petrolio)	63% ± 3	
Proteine (N x 6,25)	(14 ± 2) % s.s.	
Grassi	58 - 62%	
N° Iodio (Wijs)	90 ± 5	
Numero di Perossidi	Max .2.2 meq di O ₂ / kg	

BRCSStorage 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 - E-mail: tavi@tavi.it

Rev. 05

del 05/01/2022

Pagina 2 di 4

Cod. 18092/A –

18092/A6X1

SCHEDA TECNICA FARINA NOCCIOLA PURA 100%

Caratteristiche Chimiche	
Micotossine	Reg. CE 1881/2006 ed integrazione Reg. CE 165/2010 <ul style="list-style-type: none"> • Aflatossina B₁ < 2,0 µg/Kg • Aflatossine B₁, B₂, G₁, G₂ < 4,0 µg/Kg
Residui di Pesticidi	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
Allergeni	Nocciola (Reg UE 1169/2011 allegato II)
OGM	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829-1830 del 2003).
Caratteristiche Microbiologiche	
Carica batterica totale	max 10.000 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)
Enterobatteriacee	<100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)
Lieviti e muffe	max 100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)
E. Coli	Assente/25g (legge 283/1962)
Lysteria monocytogenes	Assente/25g (legge 283/1962)
Salmonella	Assente/25 g
Caratteristiche Organolettiche e di presentazione	
<i>Parametri</i>	<i>Caratteristiche / Valori</i>
Odore	Tipico (assenza odori estranei)
Sapore	Caratteristico (assenza sapori estranei)
Colore	Tipico, Omogeneo
Shelf Life	12 mesi dal confezionamento se conservate nelle condizioni ottimali, in luogo fresco ed asciutto.
Prodotto stoccato	
Modalità di stoccaggio e conservazione	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
Destinazione d'uso	Da consumare tal quale o come ingrediente di ricette dolci o salate.
Pericoli legati all'utilizzo improprio	Prodotto non adatto a soggetti intolleranti/allergici alla frutta a guscio.
Trasporto	Standard (temperatura ≤ 15°C).

BRCSStorage 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 - E-mail: tavi@tavi.it

Rev. 05

del 05/01/2022

Pagina 3 di 4

Cod. 18092/A -

18092/A6X1

SCHEDA TECNICA FARINA NOCCIOLA PURA 100%

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

Valori Nutrizionali x 100 g di prodotto edibile

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

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