

 <p>Agroqualità LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p>Agroqualità LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p>TAVI S.p.A. <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>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</p>	<p>Rev. 04 del 25.03.2019</p> <p>Pagina 1 di 4</p> <p>Cod. 18091/1</p>
---	---	--

SCHEDA TECNICA GRANELLA DI NOCCIOLE PACCHI DA 1 KG

<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 la tostatura, (tostatura media), pelatura e selezione meccanica viene tagliato a pezzetti e calibrato per grandezza (1/2 mm - 2/4 mm - 4+ mm). Gusto caratteristico delle nocciole tostate.	
<i>Genere</i>	Corylus Avellana	
<i>Origine</i>	Italia	
<i>Cultivar</i>	Mortarella	
<i>Aspetto</i>	Tipico delle nocciole, di colore più chiaro e/o più scuro a seconda della tostatura richiesta del cliente.	
Caratteristiche Fisiche		
Finezza	5.7 mm	
Umidità	Max 2 %	
Rancidità (reazione di Kreiss)	Negativa	
F.F.A. in % Acido Oleico	Max 2%	
Materia grassa (etere di petrolio)	63% ± 3	
Ceneri	3 % s.s. max	
Grassi		
N° Iodio (Wijs)	90 ± 5	
Numero di Perossidi	Max .2.2 meq di O ₂ / kg	

 <p>Agroqualità LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p>Agroqualità LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p>TAVI S.p.A. <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>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</p>	<p>Rev. 04 del 25.03.2019</p> <p>Pagina 2 di 4</p> <p>Cod. 18091/1</p>
---	---	--

SCHEDA TECNICA GRANELLA DI NOCCIOLE PACCHI DA 1 KG

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	<i>max 10.000 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
Enterobatteriacee	<i><100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
Lieviti e muffe	<i>max 100 ufc/g (linea guida Reg. Piemonte)</i>
E. Coli	<i>Assente/25g (legge 283/1962)</i>
Lysteria monocytogenes	<i>Assente/25g (legge 283/1962)</i>
Salmonella	<i>Assente/25 g</i>
Caratteristiche Organolettiche e di presentazione	
<i>Parametri</i>	<i>Caratteristiche / Valori</i>
Odore	<i>Tipico (assenza odori estranei)</i>
Sapore	<i>Caratteristico (assenza sapori estranei)</i>
Colore	<i>Tipico, Omogeneo</i>
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	Ingrediente di ricette dolci o salate.
Pericoli legati all'utilizzo improprio	Prodotto non adatto al consumo al di sotto di 36 mesi di età, e a soggetti intolleranti/allergici alla frutta a guscio.
Trasporto	Standard (temperatura ≤ 15°C).
Confezione	1 Kg
Imballaggio	Film o busta in PP
Pallettizzazione	Standard

 <p>Agroqualità LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p>Agroqualità LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p>TAVI S.p.A. <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>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</p>	<p>Rev. 04 del 25.03.2019</p> <p>Pagina 3 di 4</p> <p>Cod. 18091/1</p>
---	---	--

SCHEDA TECNICA GRANELLA DI NOCCIOLE PACCHI DA 1 KG

<i>Valori Nutrizionali x 100 g di prodotto edibile</i>	
Valore energetico	kcal 670,00
	kJ 2.814,00
Grassi	64,10 g
Di cui saturi	4,16 g
Di cui monoinsaturi	38,62 g
Di cui polinsaturi	5,20 g
Colesterolo	0,00 mg
Trans Fat	0,00 g
Carboidrati	9,00 g
Di cui zuccheri	4,89 g
Fibre	8,10 g
Proteine	14,95 g
Sodio	11,00 mg
Sale	27,50 mg

 <p>LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p>LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p>TAVI S.p.A. <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>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</p>	<p>Rev. 04 del 25.03.2019</p> <p>Pagina 4 di 4</p> <p>Cod. 18091/1</p>
---	---	--

SCHEDA TECNICA GRANELLA DI NOCCIOLE PACCHI DA 1 KG

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	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)			X	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

Il prodotto confezionato, in alcuni casi (CHIEDERE AL MOMENTO DELL'ORDINE), può contenere tracce di: GLUTINE, SOIA; FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, LUPINI (vedere etichetta).