



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO : NOCCIOLE TOSTATE tonda di giffoni origine italia area campania CAL.13/15

CLIENTE :

DEFINIZIONE: Prodotto ottenuto dalla sgusciatura nocchie selezionate e tostate a mezzo forno pelatura 95% .

SCADENZA PRODOTTO : la data di scadenza e' di 12 mesi dalla data di sgusciatura e lavorazione della nocciola in guscio .

CONSERVAZIONE: il prodotto deve essere tenuto in confezioni chiuse ed in luogo asciutto e con una temperatura non piu' alta Di 10 °

CARATTERISTICHE FISICHE

CONTROLLO	QUALITA'	TOLLERANZA MAX	ESITO ANALISI
AVARIATE (marce - ammuffite - raggrinzite)		2%	1,0%
CIMICIAE		2%	1.0%
ROTTAME		3%	1.0%
POLVERE		ASSENTE	ASSENTE
GUSCI		ASSENTE	ASSENTE
CORPI ESTRANEI		0.2%	0,1%
CALIBRATURA		13/15	13/15
UMIDITA'		2,5%	1,0 %
DANNI MECCANICI		5%	3,0%

VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr. DI PRODOTTO

Grassi 64,0g

Carboidrati 14,0g

Proteine 13,0g

Valore energetico 720 Kcal – 2978 kj

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEL GRASSO ESTRATTO

- Indice di rifrazione 1,4680

- Numero Perossidi 0,2125

- ANALISI CHIMICHE

UMIDITA'	Max 2,5%
SOSTANZE GRASSE t.q.	60,0 %
CENERI t.q.	2,0 %
PIOMBO p.p.m.	1,5%
RAME p.p.m.	0,4%
FERRO p.p.m.	0,3%
ZINCO p.p.m.	0,5 %
ARSENICO MERCURIO CADMIO	ASSENTI