



## SCHEDA TECNICA

**PRODOTTO : GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE CAL.2/4 MM**

**CLIENTE :**

**DEFINIZIONE:** Prodotto ottenuto dalla granellatura a mezzo apposito macchinario predisposto ad ottenere prodotto granulato di nocciole tostate preventivamente selezionate e sgusciate, la nocciola è ricca di amidi, proteine, grassi, oli, potassio fosforo, ferro, vitamine B2, PP, B6, C, E, energie di facile digeribilità.

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

**CONSERVAZIONE:** il prodotto deve essere tenuto in confezioni chiuse ed luogo asciutto e con una temperatura non più alta di 10 °

### CARATTERISTICHE FISICHE

Calibro .6/8 mm tolleranza max +/- 10 %	
Farine < 6mm, max 5%	Avariato max 3%
Corpi estranei max 2%	Pellicina max 3 %
Pellicina legata max 10%	

### - ANALISI CHIMICHE

UMIDITA'	<b>Max 2,5%</b>
SOSTANZE GRASSE t.q.	<b>62,0 %</b>
CENERI t.q.	<b>2,0 %</b>
PIOMBO p.p.m.	<b>1,5%</b>
RAME p.p.m.	<b>0,4%</b>
FERRO p.p.m.	<b>0,4%</b>
ZINCO p.p.m.	<b>0,5 %</b>
ARSENICO MERCURIO CADMIO	<b>ASSENTI</b>

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEL GRASSO ESTRATTO

- Indice di rifrazione 1,4680  
 - Numero Perossidi 0,2125

VALORI NUTRIZIONALI	
Parametro	Valore medio/100g
Energia	<b>720 Kcal – 2978 kj</b>
Grassi	62,0g
Di cui acidi grassi saturi	<b>4,464g</b>
Carboidrati	16,0g
Di cui zuccheri	<b>4,34g</b>
Fibre	<b>10,8%</b>
Proteine	15,0g
Sale	0g