



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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DEL GRASSO ESTRATTO

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

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