

SCHEDA TECNICA

PASTA NOCCIOLA PRELIBA STABILIZZATA

Rev. del: 17/07/2019

CODICE PRODOTTO: 2PRZ05

DENOMINAZIONE: Pasta di nocciola ottenuta per macinazione di nocciole italiane tostate di primissima scelta

con l'aggiunta di circa l'1% di grasso vegetale come stabilizzante.

INGREDIENTI: nocciole tostate (99%), olio di palma.

CONFEZIONE: secchielli da 1 Kg, cartoni da 6 Kg,

secchielli da 5 Kg, cartoni da 10 Kg

80 ÷ 100 g per Kg di miscela base. DOSAGGIO:

36 mesi, conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e SCADENZA:

mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

Aspetto: pasta Colore: marrone Umidità: < 1 % Acidità: < 1 %

Perossidi: < 1,2 meq/Kg

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale: < 100 ufc/g < 5000 ufc/g Muffe e Lieviti: Coliformi: ≤ 10 ufc/g Aflatossina B1: < 5 ppb

Aflatossina tot (B1 B2, G1, G2): < 10 ppb

VALORI NUTRIZIONALI: (basati su 100 g di prodotto)

Valore energetico (kcal / kJ): 703/2940 Carboidrati (q): 12,6 4,6 Kcal da grassi (%): 85 Zuccheri (g): Grassi totali (g): 66.4 Fibre dietetiche (g): 8 Grassi saturi (g): 4,3 Proteine (g): 14,3

Colesterolo (mg): 0 Sale (mg): 27.5 (naturalmente presente nel prodotto)

ALLERGENI:

Presenti nel prodotto: frutta a guscio. Possibile presenza nel prodotto: frutta a guscio.

OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi

geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n° 1829 e 1830

del 2003.

gli imballi ed i residui di prodotto possono costituire un danno per l'ambiente e vanno smaltiti CONSIGLI DI SMALTIMENTO:

come previsto dalle normative vigenti nazionali e regionali.

SCHEDA DI SICUREZZA: prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo. Scheda di sicurezza non

necessaria secondo l'art. 2 del regolamento REACH (Reg. 1907/2006CE).

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Nutman Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto. Il presente documento non è firmato in quanto emesso in formato elettronico.

NUTMAN GROUP S.R.L.

Viale Italia 166/168 14053 CANELLI (AT) ITALY Tel. +39 0141 835225, Fax +39 0141 835240