



SCHEDA TECNICA

PASTA NOCCIOLA PRELIBA

Rev. del: 05/07/2019

CODICE PRODOTTO:	2PRE05
DENOMINAZIONE:	Pasta di nocciola ottenuta per macinazione di nocciole italiane (TGT, Romane e Napoletane) tostate di primissima scelta, senza aggiunta di prodotti estranei alla nocciola stessa. Tostatura media.
INGREDIENTI:	nocciole Italiane tostate.
CONFEZIONE:	secchielli da 1 Kg, cartoni da 6 Kg, secchielli da 5 Kg, cartoni da 10 Kg
DOSAGGIO:	80 ÷ 100 g per Kg di miscela base.
SCADENZA:	36 mesi, conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e 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:	< 5000 ufc/g	Muffe e Lieviti:	< 100 ufc/g
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 (g):	12,6
Kcal da grassi (%):	85	Zuccheri (g):	4,6
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.

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

www.nutman-group.com - info@nutman-group.com

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =