

		SCHEDA TECNICA		
		NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE		
		MA.TER.LAND s.r.l. Legale Rappresentante: Maria Supporta Sede legale: Via Sampolo, 3 - 90143 Palermo P. IVA n. 06734070821; cod. univ. W7YVJK9 mail: vendite@materland.eu Sede Operativa: C/da Addolorata Mola s.n., 97015 Modica (RG) Tel. 0923754720 Fax 0923754720 DIA n° 088006462110724M130274 Autorizzazione Unica Ambientale n° 128/2016		
FORMATO	200 gr	Referente per emergenze Dr. Fabrizio Calamia f.calamia@terracecchia.it qualita@materland.eu		
CODICE PRODOTTO:	TF009			
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Nocciole sgusciate tostate			
CODICE EAN:	8029678110080			
INGREDIENTI:	Nocciole tostate 100%			
PROVENIENZA:	Usa			
CALIBRO:	-			
		VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr DI PRODOTTO:		
CATEGORIA:	Frutta secca	Valore energetico	Kj	2808
ADDITIVI:	N.A.		Kcal	671
METODO PRODUZIONE:	Tostatura, asciugatura, confezionamento in busta termosaldata e passaggio al metal detector. Confezionamento in scatole di cartone e formazione del pallet	Grassi	g	64,1
CONFEZIONATO IN ATM:	Si	Di cui grassi saturi	g	6,5
TMC:	12 mesi	Carboidrati	g	6,1
IN CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DEL PRODOTTO:	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce solare diretta	Di cui zuccheri	g	4,1
CONFEZIONE:	Busta in PP alimentare	Fibre	g	8,1
INDICAZIONI PER IL CONSUMO E DESTINAZIONE	Il prodotto può essere consumato tal quale	Proteine	g	14
PRODOTTO CERTIFICATO BIOLOGICO:	No	Sale	g	0,03
IMBALLO PRIMARIO:	Busta in PP alimentare	Fitofarmaci: residui da principi attivi		≤ 0,010 mg/kg
IMBALLO SECONDARIO:	Cartone	Pb		≤ 0,01 mg/kg
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Cd		≤ 0,004 mg/kg
		PEZZI PER CARTONE:		16
CBT	≤ 100.000 ufc/g	DIMENSIONI COLLO L_P_H:		19 x 40 x 15
Muffe e lieviti	≤ 2.000 ufc/g	ALTEZZA PALLET:		135
E. coli	≤ 10 ufc/g	CONFEZIONI PER STRATO:		12
Salmonella	Assente in 25 gr	STRATI PER PALLET:		8
Coliformi totali	≤ 100 ufc/g	TOTALI PEZZI PALLET:		96
L. monocytogenes	Assente in 25 gr	Preparata da:	Greta Terracecchia	
Aflatossine totali ( B1 - B2 - G1 - G2 )	≤ 0,02 µg/kg	Approvata da:	Maria Supporta	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		Data:	21/10/2024	
Umidità	≤ 10%	Rev:	01	
Colore	Beige chiaro/marrone	<b>&gt;&gt; Valori nutrizionali medi: dati variabili i dipendenza delle tecniche di coltivazione, terreno e conservazione del prodotto.</b>		
Sapore	Tipico del prodotto			
Odore	Privo di odori estranei			
Consistenza	Croccante			
Parassiti vivi	Assenti			
<b>&gt;&gt; I valori chimici e microbiologici sono conformi al Reg. (CE) n. 396/2005, al Reg. (CE) n. 1756/2024, ed alle normative riportate da Ce.I.R.S.A. (Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare) ove pertinenti.</b>				



MA.TER.LAND s.r.l.  
 Legale Rappresentante: Maria Supporta  
 Sede legale: Via Sampolo, 3 - 90143 Palermo  
 P. IVA n. 06734070821; cod. univ. W7YVJK9  
 mail: vendite@materland.eu  
 Sedi Operative: via Buonriposo 11/C, 90124 Palermo;  
 C/da Addolorata Mola s.n., 97015 Modica (RG)  
 Tel. 0923754720 Fax 0923754720  
 DIA n° 088006462110724M130274  
 Autorizzazione Unica Ambientale n° 128/2016

PRESENZA ALLERGENI	Nel prodotto		Rischio Cross Contamination per presenza in stabilimento	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X	
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Coryls avellana</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	X			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X