

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO:

PINOLI

Ditta Produttrice:

L.I.F.E. S.r.l. Via Aie, 28 – 12040 Sommariva Perno (CN)

Formato:

Sacchetto da kg. 1

Qualità:

1. Caratteristiche di composizione:

Materia prima	%
Pinoli	100

2. Caratteristiche delle materie prime:

Materia prima	Caratteristiche
Pinoli	Da coltivazioni mediterranee (ITALIA-SPAGNA-TURCHIA)

3. Caratteristiche medie del prodotto finito:

Tabella nutrizionale per:		
Analisi	100 g di prodotto	Unità di misura
Valore energetico	2443	kJ
	589	kcal
Grassi totali	47	g
di cui acidi grassi saturi	4,5	g
Carboidrati	5,0	g
di cui zuccheri	4,8	g
Fibre	3,0	g
Proteine	35	g
Sale	0,003	g

Allergeni

Per ridurre al minimo il rischio allergeni, la nostra azienda, ha richiesto ai fornitori di adottare procedure di autocertificazione per la verifica della presenza degli ingredienti allergenici volta a garantire l'assenza di contaminazioni crociate all'interno delle loro linee di produzione e di trasporto.

Internamente si sono messe a punto procedure di controllo in relazione alle materie prime e ai processi di lavorazione attuati e si è provveduto a modificare le procedure di pulizia e l'organizzazione del lavoro.

Nonostante ciò, per la massima sicurezza del consumatore, si sono riportati in etichetta avvertimenti di possibile presenza di tracce degli allergeni coinvolti nel ciclo produttivo:

PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA IN GUSCIO E ARACHIDI.

Periodo di conservazione:

Tempo minimo di conservazione 13 mesi

Per una migliore conservazione si consiglia di tenere il prodotto lontano da fonti luminose e di calore.

Controlli effettuati dal nostro laboratorio di analisi:

Sul prodotto viene controllato:

Aflatossine – Difettosità – Metalli pesanti – Parametri microbiologici

Modalità di stoccaggio:

Il prodotto viene stoccato in condizioni adeguate, in modo da garantire la perfetta conservazione.

Informazioni tecniche:

Confezione in atmosfera protettiva

Codice EAN: 8001735006086

IVA: 4%

Numero confezioni per cartone: 10

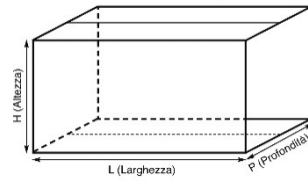
Peso lordo cartone: 11 Kg.

MISURE PACCHETTO (cm)

Larghezza	Altezza	Profondità
21	27	10

MISURE CARTONE (cm)

Larghezza	Altezza	Profondità
38,5	25	25,5



Numero cartoni per strato: 9

Numero strati per pallet: 4

<i>Chimico – Fisiche</i>	
Umidità (%)	≤ 10
Acidità (% acido Oleico su olio estratto)	≤ 1
N. di perossidi (meq/kg O ₂ su olio estratto)	≤ 10
Aflatossine B1 (microg/Kg)	< 2
Aflatossine B1+B2+G1+G2 (microg/Kg)	< 4
Cadmio(mg/Kg)	≤ 0,050
Cromo (mg/Kg)	≤ 1
Piombo (mg/Kg)	≤ 0,10
Rame (mg/Kg)	≤ 30
Pesticidi (mg/Kg)	Conformi ai limiti previsti dal Reg. 396/05/CE

<i>Filth Test</i>	
Peli di roditore (n/50 g)	Assenti
Insetti interi (n/50 g)	Assenti
Frammenti di insetti (n/50 g)	Assenti

<i>Microbiologiche</i>		
<i>Analisi</i>	<i>Risultati</i>	<i>Unità di misura</i>
Carica mesofila totale	≤ 1.000.000	ufc / g
Coliformi	≤ 5.000	ufc / g
Escherichia coli	≤ 100	ufc / g
Staphylococcus aureus	≤ 50	ufc / g
Salmonella spp. in 25 g	Assente	
Muffe	≤ 5.000	ufc / g
Lieviti	≤ 5.000	ufc / g

<i>Difetti</i>	
Rigati (%)	≤ 6
Scuri (%)	≤ 4
Grattati (%)	≤ 4
Punte annerite (%)	≤ 4