

	<b>IDENTIFICAZIONE PRODOTTO</b>	MOD 15.04
		Rev 04 del 15/09/2020
		Pag. 1 di 1

PRODOTTO	<b>PINOLI SGUSCIATI MEDITERRANEI – 1 Kg</b>
----------	---

Denominazione	PINOLI SGUSCIATI MEDITERRANEI
Origine	Paesi dell'area mediterranea
Ingredienti	Pinoli sgusciati
TMC	18/24 mesi dalla data di confezionamento/produzione. (vedere data riportata in etichetta)
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	Sacchetto in materiale plastico
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011) Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Non presenti, il prodotto non contiene ingredienti classificati come allergeni.  Può contenere tracce di <b>frutta a guscio, arachidi, soia, derivati del latte</b>
OGM (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 915/2023 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aW	-----
Modalità di utilizzo	Pronti al consumo, usati come ingredienti per preparazioni alimentari
Classi consumatori	Prodotto destinato alla popolazione in generale, non adatto per lattanti e soggetti allergici/intolleranti.

#### Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

#### SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(\*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	<100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<500	< 10 <sup>3</sup>
B. cereus	Ufc/g	< 10 <sup>3</sup>	< 10 <sup>4</sup>
Salmonella	25/g	Assente	Assente
Listeria M.	25/g	Assente	Assente

(\*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g /100g) da fonte bibliografica

Energia	Kj 2491 / Kcal 595
<b>Grassi</b>	<b>50,3 g</b>
<b>Di cui Saturi</b>	<b>0 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>4 g</b>
<b>Di cui Zuccheri</b>	<b>3,9 g</b>
<b>Fibre</b>	<b>4,5 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>31,9 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0 g</b>

Redatto AQ	Approvato	Revisionato in
Dr. C. Tavanti	Dr A. Borghini	Data 30/05/2024 Rev 15