

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Noci

Codici: 3-0245, 3-0246, 3-0250S, 3-0255, 3-0255M, 3-0255S

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it / controllo.qualita@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n.178/2002	

Descrizione

Semi di noce *Juglans regia* sgusciati e divisi a metà o tagliati in pezzi; provenienti da coltivazioni in buono stato fitosanitario, ben conservate e prive di infestanti

Origine

India, Europa orientale, Cile	
-------------------------------	--

Composizione

Noci

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Mezzo gheriglio	3-0255/255M/255S
	Pezzi – quarti e pezzi	3-0245/46/250S
Colore	Dal nocciola al marroncino	
Odore	Tipico, esente da note estranee quali ammuffito e stantio	
Sapore	Caratteristico, tannico	

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Valore	Accettabilità	
Umidità	%	8	max	
Frammenti di guscio	%	0,5	max	
Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti				
Il prodotto rispetta la Normativa in materia di contaminanti (Reg. CE n. 396/2005; Reg. CE n. 1881/2006 e ss.mm.ii.)				

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità		
Muffe e Lieviti	ufc/g	10 ⁴		
Salmonella spp	ufc/25g	Assente		

Allergeni

Reg.UE 25/10/2011 n°1169	Ingrediente	Presenza nel sito Macor	Cont. Crociata ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Noci

Codici: 3-0245, 3-0246, 3-0250S, 3-0255, 3-0255M, 3-0255S

Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	SI	SI	2
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. 12 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre – 18 mesi se sottovuoto

Modalità d'uso

Secondo buona tecnica

Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
3-0250S/255M/245	Kg 10	cartone con PE	cartone Kg10	8 cartoni x 5 strati
3-0246/255	Kg 5	sacchetto PE/Al	cartone Kg5x2	8 cartoni x 5 strati
3-0255S	Kg 1	sacchetto PE/Al	cartone Kg1x10	8 cartoni x 5 strati
Conformità: D.M. 21/3/73 ; Reg. CEE/UE n.1935/2004; Reg.CEE/UE n.10/2011; Reg. CE n.2023/2006 ss.mm.ii.				

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

Energia	kcal	640,0	
	kj	2.660,0	
grassi	g	56,9	
	di cui acidi grassi saturi	g	3,3
carboidrati	g	9,6	
	di cui zuccheri	g	1,1
fibre	g	6,6	

SPECIFICA TECNICA

Prodotto: Noci

Codici: 3-0245, 3-0246, 3-0250S, 3-0255, 3-0255M, 3-0255S

proteine	g	23,2	
sale*	g	<0,1	
* il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel prodotto			
I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:			
– Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)			
– Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)			

Note

Prodotto destinato ad usi professionali
Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a nulla di altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto
Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti, PRIMA dell'utilizzo.
Si raccomanda di effettuare una VAGLIATURA PREVENTIVA del prodotto prima dell'impiego nei propri processi produttivi.
Tutti i controlli qualitativi devono essere effettuati e completati sull'intera partita PRIMA di ogni utilizzo in produzione e/o commercializzazione; se la merce, totalmente e/o parzialmente, viene in qualunque modo utilizzata e/o commercializzata dal compratore e/o dal ricevitore, la qualità della detta merce deve intendersi accettata senza possibilità di contestazione alcuna.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo. Eventuali CC occorse presso il fornitore vengono opportunamente segnalate.

² Uno dei fornitori non esclude presenza di altra **frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) poiché trattata presso lo stesso stabilimento produttivo.