



di **GIANLUCA FILIPPI**

Sede: Strada Benvagienna, 8/a – 12061 CARRU' (CN)

Partita IVA: 03467110049

Tel: +39 338.9909208 e-mail: info@scoiattolorosso.com

www.scoiattolorosso.com

SCHEMA TECNICA

NOCCIOLA PIEMONTE IGP SGSCIATA FRESCA

Revisione dell'11 marzo 2016

Nome del prodotto (dichiarazione in etichetta)	Nocciola Piemonte igp sgusciata fresca
Lotto n.	In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di lavorazione
Produttore materia prima	Scoiattolo Rosso di Gianluca Filippi
Confezionatore	Scoiattolo Rosso di Filippi Gianluca

Descrizione	Prodotto ottenuto da Nocciola della specie <i>Corylus Avellana</i> L., cultivar Tonda Gentile delle Langhe, coltivato nel territorio individuato nel decreto di riferimento all'interno della Regione Piemonte e lavorate nel rispetto del disciplinare della Nocciola Piemonte I.G.P.; private meccanicamente del guscio, sottoposte a scelta automatica e manuale e calibratura finale. Gusto caratteristico delle Nocciole Piemonte I.G.P., senza gusti fuorvianti di amaro e/o rancido.
Applicazione (In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)	Mantecati al gusto di Nocciola, Praline, Cioccolato, Prodotti dolciari in genere.
Lista dei costituenti	100% nocciola piemonte I.G.P. Nessun altro ingrediente aggiunto

Analisi chimiche:

Prova	Metodo	Risultato	Unità di misura	Incertezza di misura	Valori limite
Umidità	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met B Pag 7	1,51	g/100g	/	/
Proteine	UNI 22604:1992	15,63	g/100g	/	/
Carboidrati totali	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66-67 0	14,87	g/100g	/	/
Zuccheri semplici	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66 Nota 1	5,11	g/100g	/	/
Fibra dietetica	AOAC 985.29 1986	7,55	g/100g	/	/
Grassi totali	Rapporti ISTISAN 1996/34 metà Pag 41	57,7	g/100g	/	/
Grassi saturi	ISO 12966-2_2011 + ISO 5508:1990	4,75	g/100g	/	/
Sodio	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 134	0,02	g/100g	/	/
Sale	Reg.UE 1169/2011	0,05	g/100g	/	/
Kcal e Kj (valore energetico)	Tabella UE Reg.UE 1169/2011	675 2714	Kcal/100g Kj/100g	/	/

Caratteristiche organolettiche:

Colore	Marrone chiaro
Odore	Tipico della nocciola
Sapore	Tipico della nocciola
Aspetto	Nocciola

OGM: il seguente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati , in conformità da quanto previsto dal regolamento CE n. 1829 del 2003.

Glutine: il prodotto non contiene glutine.

Allergeni: Il prodotto è ottenuto da Nocciole che fanno parte della lista degli Allergeni, citati nella Direttiva 2000/13/CE aggiornata Direttiva Allergeni 2003/89/CE e D.lgs 114/06.

Il prodotto è confezionato in un laboratorio che lavora arachidi, frutta secca a guscio, latte in polvere e lecitina di soia.

Analisi microbiologiche: Aflatossine

Prova	Metodo	Risultato	Unità di misura	Incertezza di misura	Valori limite
Aflatossina B1	UNI EN 12955:1999	0,46	µg/Kg	/	5.0 Reg CEE/UE 165/2010
Aflatossine B2		0,18	µg/Kg	/	/
Aflatossine G1		0,29	µg/Kg	/	/
Aflatossine G2		0,20	µg/Kg	/	/
Aflatossine totali		1,13	µg/Kg	/	10.0 Reg CEE/UE 165/2010

Altre analisi microbiologiche

Prova	Metodo	Risultato	Unità di misura	Incertezza di misura	Valori limite
Conta Microrganismi a 30°	ISO 4833:1-2013	510	UFC/g	/	/
Conta Coliformi a 30°	ISO 4833:2006	<10	UFC/g	/	/
Conta <i>Escherichia Coli</i> β-glucuronidasi positivo a 44°	ISO 16649-2:2010	<10	UFC/g	/	/
Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37° (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2004	<100	UFC/g	/	/
Ricerca Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2008	Assente	25 UFC/g	/	/
Ricerca <i>Listeria monocytogenes</i> a 37°	UNI EN ISO 11290-1:2005	Assente	25 UFC/g	/	/
Conta <i>Bacillus cereus</i> presunto a 30°	UNI EN ISO 7932:2005	<100	UFC/g	/	/
Conta Lieviti e Muffe (aW≤0,95)	ISO 21527-2:2008	180	UFC/g	/	/
Conta Clostridi solfito riduttori	ISO 15213:2003	<10	UFC/g	/	/

Laboratorio analisi: Bioqualità di Icardi Laura, Guarene (CN)

Imballaggi: confezioni in plastica alimentare da 250g,500g,1 kg ,5 kg sottovuoto.

Shelf Life (Vita in scaffale): il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi.

Precauzioni: nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.