



Decordolce snc di Coscia G. S. & C.
Cod. Fisc./P. IVA 02657790123
via 2 Giugno, 8/D - 21011 Casorate Sempione (VA) - Italy
Tel. 0331772036 - mail to: info@decordolce.it www.decordolce.com

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE:

GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA

Codice prodotto

205bs12

Codice E.A.N.

Tariffa Doganale

20081919

DESCRIZIONE :

Prodotto ottenuto dalla tostatura e caramellatura di granella di nocciola - Origine: ITALIA- semilavorato

INGREDIENTI:

Zucchero, Granella di nocciola

INGREDIENTE PRIMARIO:

Zucchero

PAESE DI ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA:

U.E.

REQUISITI ORGANOLETTICI:

Gusto:

tipico

Consistenza:

croccante

Odore:

caratteristico

Colore:

bruno ambrato

Aspetto:

granulare

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Flora aerobica totale

max 10000/g

Salmonella

assente UFC/25 g

Coliformi termotolleranti

assenti in 1 g

Muffe

100 UFC/g

Lieviti

100 UFC/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

(valori medi riferiti a 100 g. di prodotto)

I parametri che seguono sono indicativi, in quanto possono variare a causa della variabilità stagionale delle materie prime.

VALORE ENERGETICO:

507

kcal

2124

kJ

CARBOIDRATI

58,34

g

di cui zuccheri

52,16

g

GRASSI

30,38

g

di cui saturi

2,23

g

PROTEINE

7,48

g

FIBRE

4,85

g

SALE

0,00

g

CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE:

Umidità:

max 2%

CONFEZIONE/IMBALLO:

sacchetti sottovuoto non tirato da 1 kg – cartone da 12 buste

CONSERVAZIONE/SHELF LIFE:

12 mesi dalla data di produzione, se conservato nella confezione originale e integra, in ambiente fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta del sole

BANCALE:

europallet 80x120 da 30 cartoni

ALLERGENI :

Frutta a guscio (nocciole) e derivati. Può contenere tracce di: MANDORLE, PISTACCHI.

OGM :

In conformità ai Regolamenti europei n. 1829 e n. 1830 del 22/09/2003. Il prodotto non contiene e/o deriva da OGM

VALIDITA':

fino ad una specifica più aggiornata

17/01/2021

Questa specifica ha il scopo informativo e non intende dare istruzioni o suggerimenti d'uso del prodotto. La specifica è corretta al momento della pubblicazione, ma può subire successivi aggiornamenti. Vi preghiamo di contattare il Vs. referente commerciale per assicurarvi di essere in possesso della versione più recente.