

Cod. articolo: 01020174 **PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/04/2018

Descrizione

pasta di nocciole tostate, stabilizzata contro l'affioramento dell'olio di nocciole con l'aggiunta di un'esigua quantità di grassi vegetali ed avente l'aspetto di crema di colore nocciola scuro estremamente morbida.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

NOCCIOLIE tostate, grassi vegetali (palma) 0.6%.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

materia grassa totale	62-69 %
umidità (K.F.)	1 % max.
peso specifico	1.03
pH (sosp.10 g in 90 g acqua)	6.5 circa

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g
Escherichia coli (4)	assente/g
salmonelle (5)	assenti/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

Cod. articolo: 01020174 **PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/04/2018

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 5 kg oppure 25 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura non superiore a 20°C

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso; la quantità di grassi vegetali aggiunti con funzione stabilizzante è talmente esigua da non richiedere alcuna maggiorazione rispetto alle dosi abitualmente usate.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	675 kcal
	2789 kJ
2. Proteine (N*6.25)	18.6 g
3. Carboidrati metabolizzabili	3.5 g
di cui zuccheri	3.5 g
4. Grassi	65.2 g
di cui saturi	6.2 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	9.9 g
6. Sale	0 g

Cod. articolo: 01020174 **PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/04/2018

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia				
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)				
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	nocciole	CC	altra frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

RSP0

RSP0 SCC livello Mass Balance

Kosher Pareve

Halal

Cod. articolo:	01020174	PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/04/2018	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.