



CORSO FRUIT Srl

Z.a. loc. Cornacchiola snc - 01030 Canepina (VT)

c.c.i.a.a. 139574 P.Iva / c.f. 01929160560

Tel. / Fax +039.0761-750670 cell. 331-8476440

e-mail: amministrazione@corsofruit.it www.corsofruit.it

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	NOCI sgusciate tipo "A" (mezze)
Origine	ROMANIA / UCRAINA
Formato	8 kg / 10 kg
Codice articolo	1090D / 1090B
Ingredienti	NOCI sgusciate.

Standard di conservazione	parametri
SHELF LIFE	12 mesi (se il prodotto viene propriamente conservato)
Modalità di conservazione del prodotto	A temperatura inferiore a 20°C. La confezione chiusa deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto (U.R.<60%) lontano da fonti di calore.
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di conservazione del prodotto dopo l'apertura della confezione	In recipiente con chiusura ermetica.

Caratteristiche Fisiche	parametri
Presenza di corpi estranei	< 0,1 %
Frammenti di guscio	< 0,1 %
Presenza di gherigli avariati	< 1 %
Presenza di gherigli rotti o pezzi inferiori ai quarti	dal 5 al 10%

Caratteristiche Organolettiche	parametri
Consistenza	turgida, non morbida e spugnosa
Colore	scuro leggermente sfumato
Sapore	tipico senza retrogusti estranei
Odore	tipico della noce sgusciata

Etichettatura Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia - KJ	2838
Energia - Kcal	688
Grassi	65 g
- di cui acidi grassi saturi	5,5 g
Carboidrati	5,8 g
- di cui zuccheri	2,7 g
Fibre	5,7 g
Proteine	17 g
Sale	0,05 g

Caratteristiche microbiologiche	Valori medi
Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 10.000 ufc/g

Caratteristiche chimiche	Valori
Aflatossina B1	< 2 ppb (Reg.UE n. 915/2023 e s.m.i.)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb (Reg.UE n. 915/2023 e s.m.i.)
Perossidi	< 6 meqO ₂ /kg
Umidità	< 6 %

Imballaggio Primario	
E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg.CE n° 1935/2004, n° 2023/2006, Reg.UE n°10/2011.	

OGM	
Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.	

Rintracciabilità	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 178 del 2002.	

Igiene e Sicurezza alimentare	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 852 del 2004.	

Imballo – Etichettatura	Caratteristiche
Etichettatura cartone	Manuale

SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n° 1169/2011)

	Allergene	PRESENTE	ASSENTE	Possibile presenza (cross contamination)
1	Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3	Uova e prodotti a base di uova		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
6	Soia e prodotti a base di soia		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	<u>noci</u> X		
9	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO ₂)		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	