



1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Categoria: Frutta secca

Nome scientifico: Pinus pinea **Ingredienti:** 100% pinoli

2. ORIGINE: ITALIA

3. CONFEZIONE: Il prodotto viene confezionato in buste da 500 g, buste da 1 kg, Cartoni da 12,5 Kg, sacchi da 25 kg, Big bags da 500/625 Kg.

4. MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Per un miglior mantenimento del prodotto, si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore, luce ed umidità.

5. SHELF LIFE: Il prodotto conservato correttamente, deve essere consumato preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.

TMC: mese/anno

6. TRASPORTO: A temperatura ambiente con automezzo pulito, idoneo al trasporto di alimenti.

7. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, CHIMICO-FISICHE

Aspetto: Omogeneo

Integro
Privo di corpi estranei
Privo di parassiti o insetti infestanti o tracce di essi. Tracce o residui di materiale vegetale: inferiore al 0,2%

Odore: Tipico (profumo lieve di essenza resinosa)

Colore: Avorio Chiaro

Grandezza : 580/650 pz in 100 gr

Rottami : max. 0,5% - 0,8%

Difetti totali : 4% -5% (rotture, macchiati, macchie necrotiche, residui vegetali)

Umidità : max. 6%

AW : 0,500 - 0,650

Rancidità	: assente
N° Perossidi	: sull'olio estratto inferiore a 3 mEq‰
Conservanti/ Coloranti/coadiuvanti tecnologici:	Assenti
Pesticidi e Fitofarmaci (come residui):	limiti come da reg. CE 396/2005
Aflatossine (B1, B2, G1, G2) UE 1881/2006 di B1 UE 1881/2006	limiti come da reg. limiti come da reg.
Metalli pesanti e altri contaminanti:	conforme al Reg. UE 1881/2006

8 . CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	VALORE	METODO DI ANALISI
Carica microbica totale	1x10 ³ - 1x10 ⁵ u.f.c./g valori medi	ISO 4833-2003
Coliformi totali	5x10 u.f.c./g	APAT CNR-IRSA 7020
E. Coli	< 10 u.f.c./g	APAT CNR-IRSA7020
Enterobatteri	< 10 u.f.c./g	ISO 21528-2-2004
Enterococchi	< 10 u.f.c./g	ISO 7899-2
Lieviti	< 1000 u.f.c./g	ISO 21527-2
Muffe	< 1000 u.f.c./g	ISO 21527-2
Salmonella	assente/25 g. Reg. Ce 2073/2005	ISO 6579
Listeria mon.	assente/25 g. Reg. Ce 2073/2005	ISO 11290-2

9. ANALISI NUTRIZIONALE PER ETICHETTA UE

ANALISI NUTRIZIONALE PER ETICHETTA UE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Denominazione	Unità di Misura	Valori
Energia	kJ	2417
	kcal	584
grassi	g	48
di cui: acidi grassi saturi	g	5,2
carboidrati	g	12
di cui: zuccheri	g	1,6
fibre	g	11
proteine	g	20
sale	g	0,02

10. DESTINAZIONE:

Il prodotto appartiene alla categoria della frutta secca ed è particolarmente indicato come ingrediente in varie ricette di prodotti dolciari, gelateria, e culinari in genere. Apprezzato come ingrediente pregiato per preparare salse e creme rustiche.

11. DICHIARAZIONI

OGM: L'azienda produttrice dichiara che il prodotto "Pinoli" non contiene Ogm con riferimento ai Regolamenti CEE n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

IMBALLI: L'azienda produttrice dichiara che gli imballi utilizzati per il confezionamento dei prodotti sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m. nonché al Reg. UE n. 1935/2004, Reg. Ce n. 1895/05 e Reg UE n. 10/2011.

IRRAGGIAMENTO: L'azienda produttrice dichiara che i prodotti distribuiti non sono sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

GLUTEN FREE: "I Pinoli" ottenuti dai processi tecnologici in uso non contengono Glutine nemmeno in tracce o derivanti da altri processi.

ETICHETTATURA: Il prodotto non è destinato al consumatore finale e non è soggetto a specifica etichettatura (Reg. UE 1169/2011).

SISTEMA AZIENDALE: L'azienda produttrice dichiara che i pinoli vengono prodotti in un'azienda che applica nei propri processi produttivi specifiche procedure

di Autocontrollo igienico sanitario basate sul sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Regolamento CE 852/2004.

POLITICA DEGLI ALLERGENI: L'azienda produttrice dichiara che il prodotto: "Pinoli" non rientra nella lista degli allergeni (Reg. CE 1169/2011). A questo proposito dichiara l'osservanza alle Direttive 2003/89/CE (all. III – bis), 2005/26/CE, 2005/63/CE comunicazione e notifica di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie e intolleranze alimentari, recepite dall'ordinamento italiano dal D.lgs. 109/1992 e s.m. e dal D.lgs. 114/2006.

Si dichiara inoltre che l'azienda produttrice è impegnata nella gestione degli allergeni, dal ricevimento delle materie prime, durante le lavorazioni, fino allo stoccaggio del prodotto finito mettendo in atto specifiche procedure interne per il controllo e padronanza dei cicli produttivi, ove essi sono coinvolti, con prevenzione di possibile cross-contamination, al fine di mantenere la Sicurezza e la Qualità dei prodotti attraverso adeguate e validate operazioni di pulizia e sanificazione e stoccaggio .

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

(Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/03 E SUCCESSIVE MODIFICHE).

ALLERGENE	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA NEL SITO	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO