



SCHEMA TECNICA
GRANELLA DI PISTACCHIO
CONFETTATA

Aggiornata il
21/03/22



1) CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME IMPIEGATE

MEGA DOLCIARIA si impegna a selezionare e controllare le materie prime impiegate in modo che le caratteristiche del prodotto finito siano corrispondenti ai termini di legge.

2) PROCESSO DI PRODUZIONE

GRANELLA DI PISTACCHIO CONFETTATA ottenuta dalla confettatura di granella di pistacchio.

Prima fase : scioglimento dello zucchero e sciroppo di glucosio in un fusore

Seconda fase : inserimento della granella di pistacchio tostata in bassina a temperatura controllata

Terza fase : nebulizzazione dello zucchero sciolto (a metà lavorazione nello zucchero viene inserito il colorante)

Quarta fase: scarico del prodotto e passaggio al metal detector (controllato ogni 2 ore di produzione con provini da 1 mm di ferro, da 1,58 mm di metalli non ferrosi, 1,58 mm di acciaio);

Quinta fase : confezionamento del prodotto finito.

3) PAESE D'ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Frutto: Siria/California

Zucchero: Austria / Germania/ Francia UE

4) INGREDIENTI DEL PRODOTTO IN ORDINE DECRESCENTE

- _ Pistacchio 50%
- _ Zucchero
- _ Zucchero invertito 1,5%
- _ Colorante: E141, E100

5) CARATTERISTICHE SENSORIALI

| | |
|---------|--|
| Aspetto | Esente da corpi estranei |
| Calibro | 2-4 |
| Colore | verde |
| Odore | Caratteristico di pistacchio, esente da odori rancidi o altri odori estranei |
| Gusto | Caratteristico, esente da sapori estranei |



SCHEMA TECNICA

GRANELLA DI PISTACCHIO CONFETTATA

Aggiornata il
21/03/22

| | |
|-------------|--|
| Consistenza | Croccante e se conservato idoneamente rimane secco |
|-------------|--|

6) CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

| | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| AW | < 0.80 |
| Numero di perossidi | < 10 meqO ₂ /kg |
| Saggio di Kreiss | Negativo |
| Aflatossina B1 | < 8 ppb |
| Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2) | < 10 ppb |

7) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|--|----------------|
| Carica microbica totale | <10.000 UFC/g |
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo | < 10 UFC/g |
| Muffe | <1000 UFC/g |
| Lieviti | <10UFC/g |
| Salmonella | assente in 25g |
| Listeria monocytogenes | assente in 25g |
| Staphylococcus aureus | <10UFC/g |

8) VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr di prodotto)

| | |
|---------------------|------------------|
| energia | kJ/kcal 2149/515 |
| grassi totali | g 28 |
| acidi grassi saturi | g 2.8 |
| carboidrati | g 54 |
| zuccheri | g 52 |
| proteine | g 9 |
| fibre | g 5.3 |
| sale | g 0.0 |

9) SHELF-LIFE

11 mesi completi dalla data di produzione;
conservare in ambiente fresco e asciutto.

10) PESO DELL' UNITA' DI VENDITA

| Peso | Imballo |
|------------|--|
| 1kg / 5 kg | Sacchetto in alluminio confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto |
| 0.25g | Bobina GRANelle |

11) MATERIALI E CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Con la presente si dichiara che i materiali sono conformi alla seguente legislazione comunitaria CE: regolamento 1935/2004/CE, 1895/2005/CE,2023/2006/CE,282/2008/CE,10/2011/UE.

Sono anche conformi alla seguente legislazione italiana:
D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche,

**SCHEMA TECNICA****GRANELLA DI PISTACCHIO
CONFETTATA**Aggiornata il
21/03/22

DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.

Ogni confezione contiene le seguenti indicazioni:

- nome e indirizzo del produttore,
- denominazione commerciale del prodotto,
- ingredienti,
- data scadenza,
- lotto (LOTTO: giorno di lancio di lavorazione/mese di lavorazione/anno di lavorazione),
- peso,
- codice EAN se previsto.

12) ALLERGENI E OGM

| Allergene | Assente nel prodotto | Presente nel prodotto | Cross contamination |
|---|----------------------|-----------------------|---------------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | X | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | X | | |
| Uova e prodotti a base di uova | X | | |
| Pesci e prodotti a base di pesce | X | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | X | | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | X | | |
| Frutta a guscio | Mandorle | | X |
| | Nocciole | | X |
| | Noci comuni | | X |
| | Noci di acagiù | | X |
| | Noci pecan | | X |
| | Noci del Brasile | | X |
| | Pistacchi | | X |
| | Noci macadamia | | X |
| Prodotti derivati | | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | X | | |
| Senape e prodotti a base di senape | X | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | | X |
| Lupino e prodotti a base di lupino | X | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | X | | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espressi come SO ₂ | X | | |

OGM

| | | | |
|-----------|-----|-----------------------|---------|
| Materiale | OGM | Ingrediente a rischio | Assenza |
|-----------|-----|-----------------------|---------|

| | | |
|--|--|---------------------------|
| | SCHEMA TECNICA | Aggiornata il 21/03/22 |
| | GRANELLA DI PISTACCHIO CONFETTATA | |

| | (presenza dichiarata) | (< 0,9%) | |
|-------|-----------------------|----------|---|
| Mais | | | X |
| Soia | | | X |
| Colza | | | X |