

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET**PASTA DI NOCI DI SORRENTO**
“SORRENTO WALNUT” PASTE

ORIGINE E DESCRIZIONE USE AND ORIGIN	ORIGINE Prodotto ottenuto da cultivar Noci di Sorrento, testato meccanicamente dal guscio, tostatura leggera, selezione e raffinazione ottica automatica e manuale. DESCRIZIONE Pasta uniforme ottenuta con sgusciatura e tostatura di noci "Sorrento". L'affioramento dell'olio dopo qualche tempo è simbolo di naturalezza, in quanto non sono aggiunti stabilizzanti ed emulsionanti. Si consiglia quindi di mescolare bene prima dell'uso. ORIGIN Product obtained from Nuts of Sorrento cultivar, mechanically tested from shell, light toasting, automatic and manual optical selection and refining. DESCRIPTION Uniform paste obtained shelled and toasting "Sorrento" Walnuts. The outcrop of the oil after some time is a symbol of naturalness, since no stabilizers and emulsifiers are added. It is therefore recommended to mix well before use.
INGREDIENTI INGREDIENTS	100% NOCI 100% WALNUTS
Formati disponibili Packaging available	Barattoli/Fusti ad uso alimentare - Conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e successive modifiche e integrazioni. Metal or Plastic bucket for food use - Compliant with Reg. EC n. 1935/2004 and subsequent amendments and additions Documenti di trasporto: per ogni prodotto, sul singolo imballaggio esterno, saranno da noi fornite le seguenti informazioni: - Descrizione/Denominazione di vendita del prodotto - Ragione sociale e dati della ns Azienda - Quantità, Indicazioni di consegna, Lotto Transport document: for every product, on the singular external package, the following information will be provided: - Product description - Business name and business data - Quantity, Delivery indications, Lot number
Durabilità Shelf	1 anno dalla data di produzione 1 year from production date
Conservazione Storage	Vedi Allegato, sempre in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore See Annex, in a dry and cool place
Condizioni di trasporto Transport conditions	Come indicato sui documenti di consegna su ciascun bancale e/o su ogni sacco, si ritiene necessario evidenziare che la buona conservazione del prodotto è fattore di primaria importanza, per questo si consiglia la conservazione in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.
Modalità di trasporto Transport modality	

REVISIONE: APRILE 2024

	Indicazioni di conservazione: si consiglia l'utilizzo entro 12 mesi affinché le caratteristiche organolettiche siano invariate. Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce diretta del sole. As described in the conservation instructions, a good conservation of product is important to maintain the characteristic of the product. Storage the product in fresh and dry environment and repaired from direct light, with particular attention to the summer period, far from heat sources. It's recommend the use within 12 months from the production date for the maintaining of organoleptic characteristics.
--	---

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità Statements and Quality Assurance

Tracciabilità Reg. (CE) n. 178/2002 Traceability Reg. (CE) n. 178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme. The company has a system of data registration and collection, in order to food and products traceability, which are sold or delivered outside the company. Traceability system involves all components of the food chain, from raising to consumer. This system is able to identify one or more lots of products placed on the market. Registrations allow to identify providers, lots of products, lots of raw materials used during the production. The lot code is created by the company and it allows to go back to production date and ingredients. Our traceability system is able to withdraw products from the market if are non accordant.
HACCP:	Attiva ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni. Active under Reg. EC n. 852/2004 and subsequent amendments and additions
Glutine Gluten	Vedi tabella Allergeni See Allergen table
Radiazioni ionizzanti Ionizing radiation	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi. The product is not treated with ionizing radiation. There aren't similar processes in the factory, neither near the factory.
Alcool Alcohol	Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione. The product don't contain alcohol and during the transformation process is not provided the use of alcohol
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE n. 1829/2003 – Reg. CE n. 1830/2003). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE. The product does not contain genetically modified organisms, neither suffered manipulations or processes that involve the use (Reg. EC n. 1829/2003 – Reg. EC n. 1830/2003). The company applies a policy of OGM FREE.

Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche – Possibility of use for specific food categories

	Certificato - Certified	Adatto - Suitable
Kosher		✓
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani / Vegetarian food		✓
Vegano / Vegan food		✓

Caratteristiche sensoriali - Sensorial characteristics

Colore	Marrone chiaro
Odore	Caratteristico di noci
Sapore	Tipico delle noci, senza altri sapori estranei, di rancido o di amaro
Color	Light brown
Odor	Characteristic of walnuts, without strange smells
Flavor	Typical of walnuts, without strange taste, of rancid or bitter.

Caratteristiche chimico-fisiche - Physico-Chemical characteristics

	VALORI LIMITE - LIMIT VALUES
Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2) Total aflatoxins (sum of B1, B2, G1 and G2 aflatoxins)	≤4,0 µg/kg Reg (UE) n. 2023/915
Aflatossina B1 - Aflatoxin B1	≤2,0 µg/kg Reg (UE) n. 2023/915
Cadmio - Cadmium	≤0,20 µg/kg Reg (UE) n. 2023/915
Piombo - Lead	≤0,10 µg/kg Reg (UE) n. 2023/915
Acidità - Acidity	<2 % Acido oleico - % oleic acid
Perossidi - Peroxides	<2 meq O ₂ /kg
Fitofarmaci - Pesticides	In conformità con il Reg. CE n. 396/2005 e s.m.i. - In compliance with Reg. EC n. 396/2005 and subsequent amendments.

Caratteristiche microbiologiche (valori guida) - Microbiological properties (guide values)

	VALORI DI RIFERIMENTO - REFERENCE VALUES
Carica batterica totale - Total microorganisms at 30 °C	< 5*10 ³ UFC/g
Coliformi totali a 30 °C - Total coliforms at 30°C	< 10 UFC/g
E.coli - E.coli	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti- Moulds and yeasts	<10 ³ UFC/g
Salmonella spp - Salmonella spp	Absente in 25g - Absent in 25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI Per 100g di prodotto			NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE for 100g of products		
Energia	2695/652	kJ/kcal	Energy	2695/652	kJ/kcal
Grassi	58	g	Fats	58	g
-Di cui acidi grassi saturi	3.4	g	- saturated fats	3.4	g
Carboidrati	4.8	g	Carbohydrates	4.8	g
-Di cui zuccheri	1.1	g	- sugars	1.1	g
Proteine	24	g	Proteins	24	g
Sale	<0,01	g	Salt	<0,01	g

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI ai sensi del Reg. (CE) 1169/2011 Allegato II
ALLERGENS INFORMATION from REG. (EC) No. 1169/2011 Annex. II

Allergeni - Allergens	INGREDIENTE INGREDIENT	STESSA LINEA SAME LINE	PRESENZA IN AZIENDA PRESENCE IN FACTORY	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten and product based on cereals	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products based on Crustaceans	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on Molluscs	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs	NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesci - Fishes and products based on fishes	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia - Soy and products based on soy	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte - Milk and products based on milk	NO	NO	NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati(Es.noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and product based on nuts (walnuts, almonds, hazelnuts, pistachios, Brasil walnuts, cashew..)	NOCI NOTA 1	NO	MANDORLE PISTACCHI NOCCIOLE	NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, NOCI ACAGIÙ, NOCI PECAN
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on Sesame seeds	NO	NO	NO	NO
Solfiti (concentrazione ≥10mg/kg) - Sulphites (concentration ≥10 ppm)	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and products based on lupine	NO	NO	NO	NO

NOTA 1 - FRUTTA A GUSCIO

IN RIFERIMENTO AL REG. (CE) N. 1169/2011 ALL. II PER FRUTTA A GUSCIO SI INTENDE LA FRUTTA SECCA RIPORTATA NELLA TABELLA SOPRA. PERTANTO SI PUÒ RITENERE CHE LE "MANDORLE D'ALBICOCCA (ARMELINE)" NON SIANO COMPRESSE IN QUESTA CATEGORIA.

I PRODOTTI VENGONO LAVORATI IN TEMPI DIVERSI E CON IMPIANTI DIVERSI NELLE FASI INIZIALI, MA ALCUNE FASI DELLE LAVORAZIONI SONO ESEGUITE CON GLI STESSI IMPIANTI. PERTANTO, PUR PROCEDENDO ALLE DOVUTE PRATICHE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI MACCHINARI TRA LE DIVERSE LAVORAZIONI, RITENIAMO DI NON POTER GARANTIRE IN MODO ASSOLUTO CHE TRA I PRODOTTI NON VI SIA ALCUN TIPO DI CONTATTO. PER QUESTO MOTIVO È NOSTRA PREMURA INDICARE CHE È POSSIBILE UNA CROSS CONTAMINATION E CHE I NOSTRI PRODOTTI **"POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO"**

NOTE 1 - DEFINITION OF "NUTS".

IN REFERENCE TO REG. (EC) No. 1169/2011 Annex. II FOR NUTS MEANS THE DRIED FRUIT IN THE TABLE ABOVE.

THEREFORE WE CAN SAY THAT THE "APRICOT ALMONDS (ARMELINE)" ARE NOT INCLUDED IN THIS CATEGORY.

THE PRODUCTS ARE WORKED IN DIFFERENT TIMES AND WITH DIFFERENT PLANTS IN THE INITIAL PHASES, BUT SOME STAGES OF THE WORKS ARE EXECUTED WITH THE SAME PLANTS. THEREFORE, DESPITE PROCEED WITH THE DUTY PRACTICES OF CLEANING AND DISINFECTION OF MACHINERY BETWEEN THE DIFFERENT WORKINGS, WE BELIEVE THAT THEY CAN NOT CONSIDER IN AN ABSOLUTE WAY THAT BETWEEN PRODUCTS DO NOT HAVE ANY KIND OF CONTACT.

FOR THIS REASON IT IS OUR PRESSURE TO INDICATE THAT A CROSS CONTAMINATION IS POSSIBLE AND IN THIS WAY OUR PRODUCTS **"MAY CONTAIN TRACES OF OTHER NUTS"**

REVISIONE: APRILE 2024

Cosa fare - What to do	Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi Drawbacks that may occur if you do not respect this practice
- Conservare le confezioni in locali appositamente dedicati all'esclusivo stoccaggio di questo prodotto. - Keep the packaging in areas dedicated exclusively to the storage of this product.	La frutta secca a guscio contiene proteine e grassi che presentano la peculiarità di assorbire gli odori. Pertanto, stoccando in uno stesso locale frutta secca a guscio con prodotti odorosi, le stesse potrebbero assumere note aromatiche indesiderate. La frutta secca a guscio non "assorbe" soltanto l'odore di altri generi alimentari, ma può "assorbire" odori emanati da sostanze chimiche o dagli stessi ambienti. Tenere in massima cura il microclima del magazzino, prestare attenzione agli odori e evitare conservazione di ogni genere alimentare o sostanza chimica nello stesso ambiente. La presenza di merci inquinate o di generi alimentari che contengono cariche batteriche e la manipolazione degli stessi nello stesso locale, potrebbero determinare la contaminazione crociata tra i diversi generi. Nuts contains fats and proteins, which absorb herbs. Therefore, storing in the same room nuts with odorous products, the same could take unwanted aromatic notes. Nuts do not "absorb" only the smell of other foods, but can "absorb" smells given off by chemicals or by the same environments. Take with utmost care the microclimate of the store, pay attention to odors and prevent storage of all food or chemical substance in the same environment. The presence of contaminated goods or food containing bacterial loads and the manipulation of the same in the same room, could cause cross-contamination between different genres.
- Proteggere il prodotto dall'umidità. - Il locale di stoccaggio deve essere in muratura, asciutto, non soggetto a bruschi cambiamenti di caratteristiche ambientali (temperatura, umidità). - Il locale deve essere sufficientemente areato naturalmente od artificialmente. - Protect from moisture - The storage room must be masonry, dry, not subject to a sudden change of environmental characteristics (temperature, humidity). - The room must be sufficiently ventilated naturally or artificially.	La frutta secca a guscio non contiene conservanti. Il loro mantenimento dipende esclusivamente dal basso tasso di umidità e dalla bassa temperatura. La permanenza in locali umidi ne determina l'inumidamento e pertanto il deterioramento. La luce ed il calore promuovono l'inrancimento. Brusche variazioni di temperatura producono poi fenomeni di condensa e il conseguente inumidamento. L'areazione consente di regolarizzare il microclima del locale, evitare fenomeni di accumulo ed inoltre mantenere sano l'ambiente. Nuts doesn't contain additives. Their maintenance depends exclusively on the low humidity and low temperature. The permanence in humid determines the wetting and therefore deterioration. The light and warmth promotes rancidity. Abrupt changes of temperature produce then condensation and the subsequent wetting. The ventilation allows to regulate the microclimate of the room, to avoid phenomena of accumulation and also maintain a healthy environment.
- Mantenere le confezioni sollevate da terra, su pedane o scaffali sollevati da terra almeno 15 cm e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm. - Keep containers off the ground, on pallets or shelves at least 15 cm off the ground and spaced from the walls of at least 20 cm.	Il sollevamento da terra e il distanziamento dalle pareti consente - Mantenere il prodotto isolato ed in condizioni igieniche; - effettuare comodamente e con maggior cura le operazioni di pulizia; - evitare il contatto diretto dell'alimento con superfici soggette ad escursioni termiche o fenomeni di condensa; - controllare possibili fenomeni di infestazione o frequentazione murrina; - esporre il prodotto al ricambio di aria. Jacking up and distancing from the walls allows - Keep the product isolated and under hygienic conditions - perform comfortably and with greater care cleaning - Avoid direct contact with food surfaces subject to temperature changes or condensation - Check possible phenomena of infestation - expose the product to the air exchange
- Non accatastare un numero di confezioni superiore a 10. - Do not stack a number of packages exceeding 10	L'eccessivo sovraccarico di confezioni produce il danneggiamento delle stesse, rende difficoltoso il controllo e ostacola l'areazione del prodotto. The excessive overload of packaging produces damage of the same, makes control difficult and hinders the ventilation of the product.
- Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette ed indirette e dalla luce diretta del sole. - Keep the product away from heat and direct and indirect from direct sunlight.	L'esposizione di una porzione di prodotto a fonti di calore produce localizzate variazioni significative del tasso di umidità con conseguente deterioramento del prodotto. Il fenomeno localizzato a pochi sacchi o a piccole porzioni dei sacchi stessi può verosimilmente diffondersi al resto del prodotto. The exposure of a portion of the product to heat sources produces localized significant changes in the rate of moisture with consequent deterioration of the product. The localized phenomenon a few bags or small portions of the bags themselves is likely to spread to the rest of the product.

Per la corretta gestione dei magazzini - For the proper management of warehouses

Cosa fare - What to do	Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi Drawbacks that may occur if you do not respect this practice
- Provvedere ad interventi di pulizia almeno due volte la settimana. Provvedere al allontanamento dei rifiuti, dei residui e sversamenti. Si suggerisce inoltre di utilizzare sempre aspiratori meccanici anziché soffiatori o ramazze. - Ensure cleaning operations at least two times a week. Provide for the removal of waste, debris and spills. It is also suggested that you always use exhaust fans or blowers instead of mechanical brooms.	L'igiene dei magazzini della frutta secca a guscio è essenziale per la buona conservazione del prodotto in quanto la confezione non impermeabile lo rende esposto all'intorno. Residui di prodotto nell'area avvantaggiano lo sviluppo di forme batteriche infestanti quali le muffe di cui è estremamente difficile liberarsi. Sversamenti e rifiuti attraggono infestanti e roditori. The hygiene of the warehouses is essential for the good preservation of the product as the packaging is not waterproof it makes it exposed to the environment. Product residue in benefit the development of bacterial forms weeds such as molds of which is extremely difficult to get rid. Spills and waste attract pests and rodents. The use of brooms and blowers has the drawback of raising dust, also not perfectly away the residue.
- I magazzini devono essere svuotati completamente una volta l'anno e sottoposti a trattamenti di bonifica con disinfettanti e insetticidi specifici. - The warehouses must be emptied once a year and subjected to cleaning treatment with disinfectants and insecticides specific.	Alcuni insetti depositano le proprie uova nell'intonaco dei muri. Le spore delle muffe depositano spesso nelle microirregolarità delle pareti e dei soffitti. Non è possibile bonificare l'ambiente con operazioni di pulizia ed igienizzazione tradizionali: occorre sottoporre i locali a bonifica con gas non tossici ma in grado di eliminare tutti i microrganismi ed insetti. (chiedere l'intervento di ditte specializzate nel settore specifico e regolarmente autorizzate). Some insects lay their own eggs in the plaster of the walls. Mold spores often deposited in the haze of the walls and ceilings. It is not possible to clean up the environment with operations of cleaning and sanitizing traditional: it is necessary to subject the local reclamation with non-toxic gases but able to eliminate all microorganisms and insects. (request the intervention of specialized companies in the sector specific and duly licensed)