

| CORIMPEX SRL NAPOLI - ITALY | SCHEDA TECNICA / <i>FACTFILE</i> NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE <i>SHELLED ROASTED HAZELNUTS</i> | Data ultima revisione <i>Last revision</i> 10/2014 |
|-----------------------------------|--|--|
| PRODOTTO/ <i>PRODUCT</i> | NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE / <i>SHELLED ROASTED HAZELNUTS</i> | |
| DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i> | NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE / <i>SHELLED ROASTED HAZELNUTS</i> | |
| SHELF LIFE | 18 MESI IN IDONEO STATO DI CONSERVAZIONE / <i>18 MONTHS IF PROPERLY STORED</i> | |
| INGREDIENTI/ <i>INGREDIENTS</i> | NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE / <i>SHELLED ROASTED HAZELNUTS</i> | |
| PESO/ <i>WEIGHT</i> | | |

Parametri / *Parameter*

| | | | |
|--|--|------------|-----------------|
| INFORMAZIONE ALLERGENI <i>ALLERGEN INFORMATION</i> | PUÒ CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, PINOLI, PISTACCHI) / <i>MAY CONTAIN TRACES OF OTHER NUTS (ALMONDS, WALNUTS, PINE NUTS, PISTACHIOS)</i> | | |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI INDICATIVI PER 100 g <i>NUTRITION INFORMATION MEDIUM VALUES PER 100 g</i> | VALORE ENERGETICO <i>ENERGETIC VALUE</i> | kj kcal | 2740.0 655.0 |
| | GRASSI / <i>TOTAL FAT</i> | g | 64.1 |
| | CARBOIDRATI / <i>TOTAL CARBOHYDRATES</i> | g | 6.1 |
| | FIBRA ALIMENTARE / <i>DIETARY FIBRE</i> | g | 8.1 |
| | PROTEINE / <i>PROTEIN</i> | g | 13.8 |
| | SALE / <i>SALT</i> | g | <11 |
| MODALITÀ CONSERVAZIONE <i>STORAGE INSTRUCTIONS</i> | CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TRA 8° E 20° C <i>STORE PRODUCT IN A COOL AND DRY PLACE TEMPERATURE BETWEEN 8°-20° C</i> | | |
| PRESENZA OGM <i>GMO INGREDIENTS</i> | NO OGM <i>NO GMO</i> | | |
| HACCP | L'AZIENDA APPLICA E MANTIENE ATTIVO UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP <i>THE COMPANY IMPLEMENTS A HACCP SELF-CONTROL SYSTEM, IN COMPLIANCE WITH REG. CE 852/2004 E REG. CE 178/2002</i> | | |
| ETICHETTATURA/LABELLING | CONFORME REG.CE 1169/2011 E SUCC. MODIF. <i>COMPLIANT WITH REG.CE 1169/2011 AND FOLLOWING AMENDMENTS</i> | | |
| PACKAGING | CONFORME ALLE VIGENTI NORMATIVE ALIMENTARI / <i>COMPLIANT WITH FOOD REGULATIONS</i> | | |

Caratteristiche Microbiologiche / *Microbiological Characteristics*

| | |
|--|-------------------------------|
| CONTA BATTERICA TOTALE / <i>TOTAL BACTERIA COUNT</i> | < 1000 ufc/g |
| SALMONELLA / <i>SALMONELLA</i> | Assente / <i>Absent</i> / 25g |
| COLIFORMI / <i>COLIFORMS</i> | < 10 ufc/g |
| E. COLI / <i>E. COLI</i> | < 10 ufc/g |
| MUFFE / <i>MOULD</i> | < 10 ufc/g |
| LIEVITI / <i>YEAST</i> | < 10 ufc/g |
| STAFILOCOCCI / <i>STAPHYLOCOCCI</i> | <10 ufc/g |

Caratteristiche chimico fisiche / *Chemical-physical Characteristics*

| PARAMETRO / <i>PARAMETER</i> | UNITÀ DI MISURA / <i>UNIT</i> | VALORE / <i>VALUE</i> |
|--|-------------------------------|---|
| UMIDITÀ / <i>MOISTURE</i> | % | <1.0 |
| PEROSSIDI / <i>PEROXIDE</i> | meqO2/Kg | <1.5 |
| ACIDITÀ / <i>ACIDITY</i> | % acido oleico | <1.5 |
| PESTICIDI / <i>PESTICIDES</i> | ppm | Inferiori limiti di legge/ <i>Below the limits defined by the law</i> |
| AFLATOSSINA / <i>AFLATOXIN B1</i> | ppb | <2 Reg. Ce 165/2010 |
| AFLATOSSINE / <i>AFLATOXINES B1 B2 G1 G2</i> | ppb | <4 reg. Ce 165/2010 |

Caratteristiche sensoriali / *Sensory Characteristics*

| | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| ASPETTO VISIVO / <i>LOOK</i> | TIPICO / <i>TYPICAL</i> |
| ODORE / <i>SMELL</i> | CARATTERISTICO / <i>DISTINCTIVE</i> |
| GUSTO / <i>FLAVOR</i> | CARATTERISTICO / <i>DISTINCTIVE</i> |
| COLORE / <i>COLOR</i> | MARRONE-BEIGE / <i>BROWN-BEIGE</i> |