

<b>Data:</b> 03/06/2024	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 5		
<b>Pagina 1 di 3</b>		
<b>ARACHIDE PELATA TOSTATA E SALATA</b>		

### COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Descrizione:** Arachide sgusciata leggermente tostata e salata, selezionata

**Applicazione:** snack

**Ingredienti:** Arachide pelata tostata e salata. Origine: non U.E.

**Materia prima:** Arachide pelata selezionata. Origine: non U.E. (visionare etichetta)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo/beige

**Sapore:** tipico delle arachidi, senza sapori estranei

**Odore:** tipico delle arachidi, senza odori estranei

### CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

<b>Aflatossine totali (Reg. UE n. 165/2010):</b>	≤ 10 ppb
<b>Aflatossine B1 (Reg. UE n. 165/2010):</b>	≤ 8 ppb
<b>Residui dei principi attivi fitosanitari:</b>	Assenti / ≤ LMR
<b>Allergeni:</b>	vedi dichiarazione a pagina 3
<b>Corpi estranei vegetali:</b>	Guscio, legno: ≤ 0,003%
<b>Corpi estranei non vegetali:</b>	Pietre: ≤ 0,001%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 100.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 1.000 ufc/g
Staphylococco aureus	< 50 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	2555,0 kj 616,0kcal
Grassi	49,0 g
di cui grassi saturi	6,7 g
Carboidrati	14,0g
di cui zuccheri	6,1 g
Proteine	26,0 g
Fibre	11,0 g
Sale	1,2 g

<b>Data:</b> 03/06/2024	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 5		
<b>Pagina 2 di 3</b>		
<b>ARACHIDE PELATA TOSTATA E SALATA</b>		

### IMBALLO

Codice prodotto	423	422
Peso netto	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	Kg 5.030	Kg 1.010
Tipo di imballo primario	Bustine sigillate o in sottovuoto	Bustine sigillate o in sottovuoto
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39
Pezzi per cartone	A)1 x kg 5 B)3 x kg 5	A)5 x kg 1 B)15 x kg 1
Codice ean prodotto		8033695582973
Codice ean scatola		
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	A)16 B)8	A)16 B)8
Numero strati per pallet	A)6 B)4	A)6 B)4
Numero colli per pallet	A)96 B)32	A)96 B)32

### TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si consiglia la conservazione ad una temperatura inferiore ai 15°, soprattutto nei periodi caldi.

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione.

L'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

### ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, TMC, indicazioni sulle modalità di conservazione, valori nutrizionali, ragione sociale e stabilimento, codice Ean (se richiesto), può contenere altra frutta a guscio e gusci.

<b>Data:</b> 03/06/2024	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 5		
<b>Pagina 3 di 3</b>		
<b>DICHIARAZIONI</b>		

La ditta Fruit Service di Marullo:

- Opera applicando il sistema HACCP come da Reg. (CE) n. 852/2004, n.853/2004 e testi legislativi ad esso connesso, secondo i principi di una buona prassi igienica.
- Applica un sistema documentato di tracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg.(CE) 178/2002;
- I nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg.(CE) n.1935/2004 (MOCA), Reg (UE) n.10/2011.
- E' autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P" secondo quanto previsto dal Reg.(UE) n.1151/2012.
- All'interno dello stabilimento viene lavorata frutta secca, definita come allergene dalla Direttiva (CE) n.89/2003 e nel rispetto del Reg.(UE) n. 1169/2011; l'eventuale rischio di contaminazione con altri allergeni è definito nella tabella seguente:

Elenco Allergeni	E' presente nel prodotto	Presenza nel sito	Possibile 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.	SI	//	//
Soia e prodotti a base di soia.	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Frutta a guscio: Pistacchio	NO	SI	SI
Mandorle	NO	SI	SI
Nocciole	NO	SI	SI
Noci	NO	SI	SI
Noci macadamia	NO	NO	NO
Noci Pecan	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
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 concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO

- Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati" "materie prime contenenti OGM, Regolamento CE 29 e 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross contamination dei prodotti.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.
- Non utilizza materie prime quali cereali contenenti glutine, ai sensi del Reg.(UE) n.1169/11.