

# SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO:

## PINOLI

### *Ditta Produttrice:*

L.I.F.E. S.r.l. Via Aie, 28 – 12040 Sommariva Perno (CN)

### *Formato:*

Sacchetto da kg. 1

### *Qualità:*

#### *1. Caratteristiche di composizione:*

| <b>Materia prima</b> | <b>%</b> |
|----------------------|----------|
| Pinoli               | 100      |

#### *2. Caratteristiche delle materie prime:*

| <b>Materia prima</b> | <b>Caratteristiche</b>                               |
|----------------------|--|
| Pinoli               | Da coltivazioni mediterranee (ITALIA-SPAGNA-TURCHIA) |

#### *3. Caratteristiche medie del prodotto finito:*

| <i>Tabella nutrizionale per:</i> |                          |                        |
|----------------------------------|--------------------------|------------------------|
| <i>Analisi</i>                   | <i>100 g di prodotto</i> | <i>Unità di misura</i> |
| Valore energetico                | 2443                     | <b>kJ</b>              |
|                                  | 589                      | <b>kcal</b>            |
| Grassi totali                    | 47                       | <b>g</b>               |
| di cui acidi grassi saturi       | 4,5                      | <b>g</b>               |
| Carboidrati                      | 5,0                      | <b>g</b>               |
| di cui zuccheri                  | 4,8                      | <b>g</b>               |
| Fibre                            | 3,0                      | <b>g</b>               |
| Proteine                         | 35                       | <b>g</b>               |
| Sale                             | 0,003                    | <b>g</b>               |

### *Allergeni*

Per ridurre al minimo il rischio allergeni, la nostra azienda, ha richiesto ai fornitori di adottare procedure di autocertificazione per la verifica della presenza degli ingredienti allergenici volta a garantire l'assenza di contaminazioni crociate all'interno delle loro linee di produzione e di trasporto.

Internamente si sono messe a punto procedure di controllo in relazione alle materie prime e ai processi di lavorazione attuati e si è provveduto a modificare le procedure di pulizia e l'organizzazione del lavoro.

Nonostante ciò, per la massima sicurezza del consumatore, si sono riportati in etichetta avvertimenti di possibile presenza di tracce degli allergeni coinvolti nel ciclo produttivo:

**PUO' CONTENERE FRUTTA A GUSCIO E ARACHIDI.**

### *Periodo di conservazione:*

Tempo minimo di conservazione 13 mesi

Per una migliore conservazione si consiglia di tenere il prodotto lontano da fonti luminose e di calore.

### *Controlli effettuati dal nostro laboratorio di analisi:*

Sul prodotto viene controllato:

Aflatossine – Difettosità – Metalli pesanti – Parametri microbiologici

### *Modalità di stoccaggio:*

Il prodotto viene stoccato in condizioni adeguate, in modo da garantire la perfetta conservazione.

### *Informazioni tecniche:*

Confezione in atmosfera protettiva

Codice EAN: 8001735006086

IVA: 4%

Numero confezioni per cartone: 10

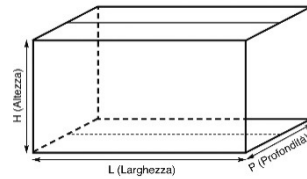
Peso lordo cartone: 11 Kg.

MISURE PACCHETTO (cm)

| Larghezza | Altezza | Profondità |
|-----------|---------|------------|
| 21        | 27      | 10         |

MISURE CARTONE (cm)

| Larghezza | Altezza | Profondità |
|-----------|---------|------------|
| 40        | 25      | 30         |



Numero cartoni per strato: 9

Numero strati per pallet: 4

| <i>Chimico – Fisiche</i>                                 |   |
|--|---|
| Umidità (%)  | ≤ 10  |
| Acidità (% acido Oleico su olio estratto)                | ≤ 1   |
| N. di perossidi (meq/kg O <sub>2</sub> su olio estratto) | ≤ 10  |
| Aflatossine B1 (microg/Kg)                               | < 2   |
| Aflatossine B1+B2+G1+G2 (microg/Kg)                      | < 4   |
| Cadmio(mg/Kg)  | ≤ 0,050   |
| Cromo (mg/Kg)  | ≤ 1   |
| Piombo (mg/Kg)   | ≤ 0,10  |
| Rame (mg/Kg)   | ≤ 30  |
| Pesticidi (mg/Kg)  | Conformi ai limiti previsti dal<br>Reg. 396/05/CE |

| <i>Filth Test</i>             |         |
|-------------------------------|---------|
| Peli di roditore (n/50 g)     | Assenti |
| Insetti interi (n/50 g)       | Assenti |
| Frammenti di insetti (n/50 g) | Assenti |

| <i>Microbiologiche</i>  |                  |                        |
|-------------------------|------------------|------------------------|
| <i>Analisi</i>          | <i>Risultati</i> | <i>Unità di misura</i> |
| Carica mesofila totale  | ≤ 1.000.000      | ufc / g                |
| Coliformi               | ≤ 5.000          | ufc / g                |
| Escherichia coli        | ≤ 100            | ufc / g                |
| Staphylococcus aureus   | ≤ 50             | ufc / g                |
| Salmonella spp. in 25 g | Assente          |                        |
| Muffe                   | ≤ 5.000          | ufc / g                |
| Lieviti                 | ≤ 5.000          | ufc / g                |

| <i>Difetti</i>     |     |
|--------------------|-----|
| Rigati (%)         | ≤ 6 |
| Scuri (%)          | ≤ 4 |
| Grattati (%)       | ≤ 4 |
| Punte annerite (%) | ≤ 4 |