



SCHEDA TECNICA

Granella di Nocciole Tostate

Frutta Secca

03/07/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

02GRN3

ORIGINE

Italia

CATEGORIA

Frutta Secca

SHELF LIFE

12 mesi

CONFEZIONE

0.25 Kg · 0.5 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Nocciole sgusciate e tostate (100%)

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO		NO
Frutta a guscio	SI		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 10 mg/kg	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	670 Kcal / 2807 kJ	Grassi	64,10 g
di cui acidi grassi saturi	4,16 g	Carboidrati	9 g
di cui zuccheri	4,89 g	Fibre alimentari	8,10 g
Proteine	14,03 g	Sale	0,02 g

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce, a una temperatura massima di 18° e con umidità relativa di circa il 65%

CERTIFICAZIONI

NON OGM

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Tipico della nocciola

COLORE

Marrone chiaro

SAPORE

Tipico della nocciola, privo di altri sapori

ASPETTO
Frutto croccante
STRUTTURA
...

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE			
Aflatossina B1	< 2 µg/Kg	Corpi Estranei	< 1%
Aflatossine tot.	< 4 µg/Kg		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Muffe e lieviti (CFU/g)	< 10	Escherichia Coli (CFU/g)	< 10
Salmonella sp. (CFU/25 g)	Assente	Carica batterica totale (CFU/g)	< 1.000

DICHIARAZIONI			
OGM			
NON OGM (conforme ai Reg. CEE 1829 – 1830 del 2003)			
PESTICIDI			
come da Reg. UE n. 396 del 2005 e s.m.i.			
IRRADIAZIONE			
Prodotto non trattato con radiazioni			

NOTE AGGIUNTIVE			
CONDIZIONI D'USO			
Il prodotto può essere utilizzato tal quale per preparazioni culinarie, prodotti da pasticceria e altri prodotti da forno.			
CONTROLLO CORPI ESTRANEI			
< 1%			