SCHEDA TECNICA

Granella Nocciole Piemonte IGP

Frutta Secca

19/11/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
02GNP

CATEGORIA
Frutta Secca

ORIGINE
Italia

SHELF LIFE
12 mesi

CONFEZIONE

0.4 Kg · 1 Kg

INGREDIENTI

Nocciola Piemonte I.G.P. tostata

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesci e prodotti a base di pesci	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		SI
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI
Latte e prodotti a base di latte	NO		NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	SI		NO
Solfiti (concentrazione ≥10mg/kg)	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
Sesamo	NO		SI

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

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	**2974 kJ / 721 kcal**	di cui acidi grassi saturi	**6,0g**
Carboidrati	**9,0g**	di cui zuccheri	**2,9g**
Proteine	**12,0g**	Sale	**15,0mg**
Ferro	**3,30mg**	Fibre	**8,0g**
Calcio	**150mg**	Fosforo	**322mg**
Potassio	**466mg**	Vitamina A	**0,03mg**
Vitamina C	**4mg**	Vitamina E	**15mg**
Grassi totali	**69,0g**		

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate ad una temperatura compresa tra +8°C e +20°C. Evitare forti sbalzi di temperatura. Una volta aperta, la confezione deve essere conservata alla stessa temperatura, adeguatamente chiusa e in tempi brevi.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

Tipico delle nocciole del Piemonte, aromatico, pieno ed armonioso

COLORE

Lieve doratura

SAPORE

Tipico delle nocciole, aromatiche e pieno della tostatura

CONSISTENZA

Croccante

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Umidità	**1,5% max**	Cadmio(Cd)	**< 0,2 mg/Kg**
Rancidità	**Saggio di Kreiss NEGATIVO**	Ocratossina A	**<3 µg/Kg**
Aflatossina B_1	**<2 µg/Kg**	Perossidi sul G.E.F.	**1,0 meq di O2/Kg max**
Acidità in acido oleico	**1,0% max**	Aflatossina totali (B_1 + B_2 + G_1 + G_2)	**<4 µg/Kg**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe	**100 UFC/g**	Lieviti	**100 UFC/g**
Salmonella spp.	**ASSENTE in 25g**	Lysteria Monocytogenes	**ASSENTE in 25g**
Carica batterica totale	**1.000 UFC/g max**		

DICHIARAZIONI

OGM

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego

IRRADIAZIONE

Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

NOTE AGGIUNTIVE

DESTINAZIONE D'USO

Prodotto non adatto al consumo al di sotto di 36 mesi di età, e a soggetti allergici alla frutta a guscio. Da consumare tal quale o come ingrediente di ricette dolci o salate.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE