



## SCHEDA TECNICA GRANELLA DI NOCCIOLE

### CHIAROLLA S.r.l.

Via Spineto n. 15,  
70038 Terlizzi (BARI) - ITALY  
Tel. 080/3516719  
email: [qualita@chiarollasrl.it](mailto:qualita@chiarollasrl.it)  
P.IVA 07295830728

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione di vendita</b>                                                           | <b>GRANELLA DI NOCCIOLE - COD 21</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Descrizione</b>                                                                        | Prodotto ottenuto da nocciole intere e rottami, tostate in forno e sottoposte a pelatura 95%.<br>Il prodotto proviene da nocciole sgusciate dell'ultimo raccolto;<br>Il prodotto è di colore giallino, privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffe, di rancido, di oleato, di fermentato, etc. |
| <b>Ingredienti</b>                                                                        | <b>NOCCIOLE TOSTATE 100%</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Origine</b>                                                                            | Italia; Turchia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Confezione</b><br>(idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 s.m.i) | Busta di plastica in polietilene da 1kg<br>cartone/sacco da 5 kg; 10 kg; 25kg; Sacconi da 1000 kg                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>                                                     | Aspetto – tipico del frutto<br>Sapore – tipico del prodotto, esente da rancido<br>Impurità <1%                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Modalità di conservazione</b>                                                          | Luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>TMC</b>                                                                                | Il termine massimo di conservazione è di 12 mesi dalla data di confezionamento nelle modalità di conservazione indicate.                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Modalità d'uso</b>                                                                     | Uso industriale/professionale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Informazioni Contenuto Sostanze Allergiche</b>                                         | Il prodotto può contenere FRUTTA A GUSCIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### DICHIARAZIONE ALLERGENI (MAD) - Secondo il REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

| TIPO ALLERGENE                                                                                                                                               | PRESENZA NEL PRODOTTO | ASSENZA NEL PRODOTTO | POSSIBILE CROSS CONTAMINATION | PRESENZA NELLO STABILIMENTO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut, o loro derivati)                                                                              |                       | X                    |                               |                             |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                                     |                       | X                    |                               |                             |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                                               |                       | X                    |                               |                             |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                                                             |                       | X                    |                               |                             |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                                       |                       | X                    |                               |                             |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                                               |                       | X                    |                               |                             |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)                                                                                                         |                       | X                    |                               |                             |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, anacardi, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati | X                     |                      | X                             | X                           |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                                           |                       | X                    |                               |                             |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo                                                                                                                   |                       | X                    |                               |                             |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                                           |                       | X                    |                               |                             |
| An. solforosa e solfiti in concentrazione > 10mg/kg (come SO2)                                                                                               |                       | X                    |                               |                             |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                                                                           |                       | X                    |                               |                             |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                                                                                     |                       | X                    |                               |                             |



## SCHEDA TECNICA GRANELLA DI NOCCIOLE

**CHIAROLLA S.r.l.**  
Via Spineto n. 15,  
70038 Terlizzi (BARI) - ITALY  
Tel. 080/3516719  
email: [qualita@chiarollasrl.it](mailto:qualita@chiarollasrl.it)  
P.IVA 07295830728

| CARATTERISTICHE<br>MICROBIOLOGICHE<br>(valori riferiti a ufc/g) | MICROORGANISMO                                                                                                                                                                                                                    | LIMITI MICROBIOLOGICI                            |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|                                                                 | TBC                                                                                                                                                                                                                               | ≤ 50000cfu/g                                     |
|                                                                 | Escherichia coli                                                                                                                                                                                                                  | <10cfu/g                                         |
|                                                                 | Salmonella spp                                                                                                                                                                                                                    | Assente in 25g                                   |
|                                                                 | Enterobatteriacee                                                                                                                                                                                                                 | <100cfu/g                                        |
|                                                                 | Listeria m.                                                                                                                                                                                                                       | Assente in 25g                                   |
| CARATTERISTICHE<br>FISICHE /CHIMICHE                            | PARAMETRI                                                                                                                                                                                                                         | LIMITI CHIMICO/FISICO                            |
|                                                                 | Umidità                                                                                                                                                                                                                           | < 6%                                             |
|                                                                 | FFA                                                                                                                                                                                                                               | max 1 %                                          |
|                                                                 | Perossidi                                                                                                                                                                                                                         | max 4 %                                          |
|                                                                 | Pelle                                                                                                                                                                                                                             | < 5 %                                            |
|                                                                 | Residui fitosanitari                                                                                                                                                                                                              | Conforme Reg.UE396/2005 e successive modifiche   |
|                                                                 | Residui dei pesticidi                                                                                                                                                                                                             | Entro i limiti di legge                          |
|                                                                 | Aflatossine B1+B2+G1+G2                                                                                                                                                                                                           | Conforme Reg. UE 2023/915 e successive modifiche |
| Informazioni<br>nutrizionali                                    | Informazioni nutrizionali Valori medi per 100 g: Energia 2410 (KJ)/ 576 (Kcal), Grassi Totali 49g di cui saturi 3,72 g, Monoinsaturi 30,89 g, Polinsaturi 12,01 g, Carboidrati 21 g di cui zuccheri 3,8g, Proteine 22g, Fibre 8g; |                                                  |