

Documento N°:
EXP-NCC-CL-IT-009

Data di Emissione
31/07/2025

Prodotto
Nocciole Sgusciate

Revisione
01



Nocciole Sgusciate Naturali

Prodotto di alta qualità per pasticceria, gelateria e industria.

1. Descrizione del Prodotto

Nocciole naturali sgusciate, di origine cilena, varietà Tonda di Giffoni. Prodotto ottenuto da sgusciatura e calibratura meccanica. Le nocciole dal Cile sono note per il loro sapore intenso e un'ottima pelabilità dopo la tostatura, rendendole ideali per creme, pralinati e come ingrediente di alta gamma.

2. Caratteristiche Generali

Calibro	11-13 mm, 13-15 mm
Colore	Avorio / Crema chiaro
Sapore	Tipico, dolce, senza note anomale
Odore	Caratteristico, fresco
Consistenza	Croccante

4. Specifiche Microbiologiche

Carica Batterica Totale	<10.000 ufc/g
Lieviti e Muffe	<1.000 ufc/g
E. Coli	<10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g

6. Informazioni Nutrizionali (per 100g)

Energia: 628 kcal / 2629 kJ	Grassi: 61 g	di cui saturi: 4.5 g	Carboidrati: 17 g
di cui zuccheri: 4.3 g	Fibre: 10 g	Proteine: 15 g	Sale: 0 g

3. Specifiche Fisico-Chimiche

Umidità	< 6%
Purezza	> 99.8%
Difetti (rottura, avvizziti)	< 2%
Corpi estranei	Assenti
Aflatossine	Conforme Reg. (CE) 1881/2006

5. Imballaggio e Logistica

Imballaggio Primario: Sacchi sottovuoto in polietilene.

Imballaggio Secondario: Cartoni da 10 kg o 20 kg netti.

Conservazione: Luogo fresco (<15°C), asciutto.

Shelf Life: 18 mesi dalla data di produzione.

Informazioni Generali

Allergeni: Contiene: Frutta a guscio (Nocciole). Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

OGM (GMO): Il prodotto non è geneticamente modificato (Non OGM).

Certificazioni



HACCP



BRC



Kosher (su richiesta)



Halal (su richiesta)