



CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Stabilimento di produzione e confezionamento: **ETNATOST SRL**
Via Alcide De Gasperi 50 95038 Santa Maria di Licodia (CT)
Bollo CE/ D.I.A. sanitaria/ S.C.I.A.sanitaria : **protocollo numero 18326 del 07/10/2019**
Denominazione di vendita: PINOLI SGUSCIATI
Nome prodotto: PINOLI SGUSCIATI

ELENCO INGREDIENTI

(in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione)

	INGREDIENTE	(%)	ORIGINE		INGREDIENTE	(%)	ORIGINE
1	PINOLI	100	CINA	3			
2				4			

PRINCIPALI FASI DI PRODUZIONE

APPROVVIGIONAMENTO PINOLI SGUSCIATI DA FORNITORI QUALIFICATI
STOCCAGGIO IN CELLA IN CARTONI.
CONFEZIONAMENTO IN FORMATI DA 1 kg

PROCEDURE MESSE IN ATTO PER EVITARE:

- la contaminazione da allergeni
- la contaminazione da corpi estranei
- la contaminazione microbiologica
- la contaminazione chimica

SEPARAZIONE AMBIENTI DI LAVORO
UTILIZZO METAL DETECTOR
PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI
PULIZIA E SANIFICAZIONE ATTREZZATURE
RISPETTO PROTOCOLLO COMPORTAMENTALE IGIENICO SANITARIO OPERATORE

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA

D.Lgs.	109/1992	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	1169/11	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	178/02	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	852/04	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	853/04	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	2073/05	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	1935/04	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	10/2011	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>
Reg. CE	2023/06	e s.m.i.	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NA <input type="checkbox"/>

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E UTILIZZO

Temperatura di trasporto	TEMPERATURA AMBIENTE
Temperatura di conservazione	TEMPERATURA AMBIENTE
Shelf life	12 MESI
Modalità di conservazione	TEMPERATURA AMBIENTE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100G)

Valore Energetico	598 Kcal 2478 kJ
Grassi	50.3 g
Acidi grassi saturi	7.4 g
Carboidrati	4,0 g
Zuccheri	3,9 g
Proteine	31.9 g
Sale/Sodio	0,002 g

DICHIARAZIONE CLAIMS NUTRIZIONALI

--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida
Carica microbica totale	50.000 ufc ÷ 450.000 ufc
Salmonella sp	ASSENTE
Listeria monocytogenes	ASSENTE
Enterobatteriacee	10.000 u.f.c. ÷ 40.000 u.f.c.
Stafilococchi coagulasi +	ASSENTE
Bacillus cereus	ASSENTE
E. coli	0 u.f.c. ÷ 180 u.f.c.
C. perfringens	ASSENTE
Coliformi totali	5.000 u.f.c. ÷ 80.000 u.f.c.
Muffe	100 u.f.c. ÷ 4.100 u.f.c.
Lieviti	ASSENTE

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Parametro	Valori guida
Umidità	Umidità' ≤ 6 %
Micotossine Totali	≤ 10
B1	≤ 8
Fitofarmaci	ASSENTI - < LMR
Metalli pesanti	ASSENTI
OGM	ASSENTI



INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGICHE

TIPO ALLERGENE	Presenza come Ingrediente (si/no)	Possibile presenza per contaminazione crociata (si/no)	Presenza nel sito produttivo (si/no)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	Si
Soia e prodotti a base di soia	No	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No	No	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati	No	No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No	Si
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	No	No	Si
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	Si
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	No



CONFEZIONAMENTO

Identificativo lotto: data di confezionamento

Imballi primari a contatto

Tipo	FILM
Composizione confezioni	- FILM NYLON BIORENTATO 15 µm - FILM PET CHIMICO 12 µ BI-TRATTATO 12 µm - FILM POLIETILENE 90 µm
Composizione Sacchi	Polietilene omopolimero
Dimensione	VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO
Peso	VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO

Imballi Secondari Non a contatto(Solo per confezioni)

Tipo	CARTONE
Dimensione	VARIABILE A SECONDO DEL FORMATO

Schema di pallettizzazione

Tipo pedana	EPAL	N°CONFEZIONI PER U.VE	10 per confezioni da 1Kg
N° u.ve. per strato	9	N° CONFEZIONI PER PALLET	360 per Confezione da 1Kg
N° strati per pallet	4	ALTEZZA PALLET	130 cm circa
N° u.ve. per pallet	36	PESO NETTO PALLET	360 Kg di prodotto per confezioni da 1kg