



SCHEMA TECNICA PRODOTTO n°43

FARINA DISOLEATA DI NOCCIOLA NAT.

PRODOTTO:	Farina disoleata di nocciola pelata proveniente da processi di spremitura a freddo
Nome botanico	CORYLUS AVELLANA
Origine	Italia – Campania /USA (California)
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO	Farina a ridotta % lipidica (max 8%)
CAS n°	n/a
Codice WepoOil	FHAZAB02

Processo produttivo	dopo essere state sgusciate e pelate le nocciole vengono fatte passare all'interno di una pressa a vite senza fine la quale separa l'olio dal pannello proteico residuo. Il pannello proteico viene quindi ridotto in farina.
Shelf life prodotto	18 mesi
Indicazioni per la conservazione	A temperatura ambiente, al riparo da umidità e fonti di calore

Caratteristiche organolettiche

Colore	Caratteristico del prodotto
Odore	Gradevole, netto di nocciola, privo di sapori estranei
Sapore	Caratteristico del prodotto, privo di sapori estranei
Struttura e granulometria	Farina macinata. Granulometria max. 350 µ
Consistenza	Farina

Valori nutrizionali(per 100 gr)

Energia	kj/kcal	0 / 359
Δ rispetto a farina integrale		-48%
Grassi	g	7 di cui saturi 0,5
Carboidrati	g	20 di cui zuccheri 8
Fibre	g	25
Proteine	g	40



SCHEDA TECNICA PRODOTTO n°43

FARINA DISOLEATA DI NOCCIOLA NAT.

Sale	g	0
------	---	---

N.B. Valori variabili in funzione della materia prima utilizzata.

Caratteristiche chimico - fisiche

Umidità	%	Max 1
Aflatossina B1	µg/kg	<5
Aflatossine B1+B2+G1+G2	µg/kg	<10
Piombo	mg/kg	<0,1
Cadmio	mg/kg	<0,1
Mercurio	mg/kg	<0,5
Arsenico	mg/kg	<0,2
Perossidi	meq O ₂ / kg	max 1
Corpi estranei vegetali	%	assenti
Vetro/plastica/metallo	%	assenti

Caratteristiche Microbiologiche

Carica microbica totale	ufc/g	<10000
Enterobatteriacee	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<100
Escherichia coli	ufc/g	assente
Salmonella spp.	ufc/25 g	assente
Listeriamonocytogenes	ufc/25g	assente
Muffe	ufc/g	<1000
Lieviti	ufc/g	<1000

OGM : Il prodotto è esente da OGM e loro derivati.

Radiazioni ionizzanti: Con riferimento alle Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti durante il nostro processo produttivo.

Solventi residui: Con riferimento alla Direttiva 2009/32/CE il prodotto a causa del suo metodo di estrazione è esente da solventi residui.

Residui di pesticidi : n.a.

Allergeni:

ALLERGENI (Allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza come ingrediente	Presenza a causa di contaminazio ne crociata	Assenza nel prodotto
Cereali contenenti glutine (grano, segale,orzo, avena,farro,kamut o loro ibridazioni)			X
Crostacei e derivati			X
Molluschi e derivati			X
Uova e derivati			X
Pesce e derivati			X
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati			X
Latte e derivati			X
Frutta a guscio (Nocciole, mandorle,Noci, Anacardi,Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati	X	X	
Sedano e derivati			X
Senape e derivati			X
Lupino e derivati			X
Sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. O 10 mg/1 espressi come SO2			X

Revisione	data	Descrizione
00	15/11/2022	1.a Emissione