

SCHEMA TECNICA

NOCE MOSCATA (*Myristica fragrans*) macinata**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Trattasi dei frutti della *Myristica fragrans***IMBALLAGGIO** Barattoli PET**PAESE DI ORIGINE** INDONESIA**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Sapore** Aromatico, caldo
Colore Marrone chiaro, noce
Odore Aromatico forte**CARATTERISTICHE CHIMICHE****Umidità** 13% max
Olio volatile N.D.
Ceneri totali N.D.**CARATTERISTICHE FISICHE****Granulometria** Macinati 100% sotto US 60
Impurità 1,5% p/p**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE****Salmonella** Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g**FITOFARMACI** Residui pesticidi entro i limiti Ord.Min.le n° om 57 del 18/07/00 e succ. mod.**MICOTOSSINE****Aflatossine** B1 - <5,0 µg/kg (ppb) - B1+B2+G1+G2<10,0 µg/kg (ppb)
Ocratossine A<15 µg/Kg (ppb)



Via San Giorgio, 58 21011 CASORATE SEMPIONE
info@sapor.it

ALLERGENI NOCE MOSCATA MACINATA	CONTIENE SI/NO	COMMENTI
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bartholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	
NOTE Tutte le possibili precauzioni sono state messe in atto per prevenire il rischio di contaminazioni accidentali da materie prime utilizzate e/o da processi produttivi		
OGM Non deriva da organismi geneticamente modificati		
CONSERVAZIONE Consigliabile conservare in ambiente fresco, asciutto, poco illuminato. Prodotto utilizzabile preferibilmente entro tre anni		