

	IDENTIFICAZIONE PRODOTTO	MOD. 15. 04
		Rev 04 del 15/9/2020
		Pag. 1 di 1

PRODOTTO	NOCE MOSCATA INTERA – 400 g
----------	------------------------------------

Denominazione	NOCE MOSCATA INTERA – 500 g
Origine	In base al lotto (Paese di provenienza indicato in etichetta)
Ingredienti	Noce moscata intera
TMC	24/30 mesi dalla data di confezionamento/produzione.
Modalità di conservazione	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto
Imballo primario	Sacchetto in materiale plastico
Idoneità dell'imballo primario	In base a quanto dichiarato dai nostri fornitori di imballi primari, i materiali a diretto contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti di legge e alle norme vigenti in materia (D.M. 21/3/73, titolo II capo I, per alimenti del tipo 3 dell'allegato III al suddetto D.M. e succ. mod. e integr., Dichiarazione di conformità di cui all'art.4 commi 5 e 6 del D.L. 25/01/92 n.108: attuazione della direttiva CEE 89/110, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011).
Indicazioni in etichetta	Lotto, TMC, Peso netto, modalità di conservazione
Allergeni presenti nel prodotto (Reg 1169/2011)	Non presenti
Allergeni presenti nel settore di confezionamento (possibili cross-contaminations)	Può contenere tracce di soia, sedano, senape , semi di sesamo, solfiti/anidride solforosa .
OGM (Regg 1829-1830/03 CE)	Nessun ingrediente utilizzato contiene o è derivato da OGM
Micotossine	Prodotto conforme al Reg CE 915/2023 e s.m.i.
Pesticidi	Prodotto conforme al Reg CE 396/ 2005 e s.m.i.
aW	<0.80
Modalità di utilizzo	Come condimento o insaporitore nella preparazione di alimenti
Classi consumatori	Prodotto destinato alla popolazione in generale, non adatto per lattanti e soggetti allergici/intolleranti.

Controlli qualità

Controllo Peso	Controllo peso unità consumatore
Controllo particellare	Metal detector (taratura d.2.5mm inox, d.1,8mm ferroso, d.2,5mm non ferroso)

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE(*)

DESCRIZIONE	UNITÀ DI MISURA	TARGET	VALORE ACCETTABILE
E. coli	Ufc/g	<10	<100
Batteri solfito-riduttori	Ufc/g	<500	< 10 ³
B. cereus	Ufc/g	< 10 ³	< 10 ⁴
Salmonella	25/g	Assente	Assente
Listeria M.	25/g	Assente	Assente

(*)Le specifiche microbiologiche fanno riferimento a valori medi e indicativi, e non hanno validità di certificato di analisi.

Redatto AQ	Approvato	Revisionato in
Dr. C. Tavanti	Dr A. Borghini	Data 23/04/2024 Rev. 00