

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 314/001/0025 (25 kg) 314/401/0500 (500 g)	<b>NOME PRODOTTO</b> NOCE MOSCATA INTERA	<b>Certificazione all'origine</b> Soil Association

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Myristica fragrans L.</i>
Origine	Sri Lanka

### 2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	2196,6 kJ – 525 kcal
Carboidrati	49,29 g
• Di cui zuccheri	2,99 g
Proteine	5,84 g
Lipidi	36,31 g
• Acidi monoinsaturi	3,22 g
• Acidi polinsaturi	0,35 g
• Acidi saturi	25,94 g
Minerali	2,2 g
Fibra alimentare	23,7 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Noce moscata. Colore marrone chiaro.
Odore	Caratteristico piacevolmente aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Olio volatile	≥ 5%
Umidità	≤ 10%

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	$5 \times 10^5$ ufc/g
E. Coli	$10^2$ ufc/g
Enterobatteriaceae	$10^2$ ufc/g
Muffe e Lieviti	$10^3$ ufc/g
Salmonelle	Assenti

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 314/001/0025 (25 kg) 314/401/0500 (500 g)	<b>NOME PRODOTTO</b> NOCE MOSCATA INTERA	<b>Certificazione all'origine</b> Soil Association

#### 6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

#### 7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

#### 8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Barattoli in PET con tappi in PET, sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	500 g, 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione

#### 9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS	607-91-0 Formula bruta: C <sub>11</sub> H <sub>12</sub> O <sub>3</sub>
Scheda di sicurezza	SI
Riferimento normativo	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo	Gruppo Miristicina
Indicazioni di pericolo	H361
Consigli di prudenza	P281

#### 10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 314/001/0025 (25 kg) 314/401/0500 (500 g)	<b>NOME PRODOTTO</b> NOCE MOSCATA INTERA	<b>Certificazione all'origine</b> Soil Association

#### 11) SCHEMA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertolletia excelsia</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Marzo 2017	Marzo 2017	Marzo 2017	Maggio 2019