

Data: 26/02/2020	<b>SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO</b>	<b>LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.</b>
Rev.: 00		Pagina 1 di 3
Codice: ST 01		

**NOME PRODOTTO: PESTO DI CASTAGNE**

**1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**DESCRIZIONE:**

Prodotto salato.

La castagna è un frutto del castagno che rientra tra la frutta secca la cui forma dipende dalla posizione e dal numero presente nel riccio, oltre alla varietà del frutto stesso.

**COMPOSIZIONE:**

Castagna 56%, olio di semi di girasole, sale e pepe.

**Origine Castagna:** Italia.

**2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE**

pH 5.9

**3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

Nessuna alterazione chimico, fisica e organolettica.

**4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**ASPETTO:** Massa compatta con pezzi di castagna.

**COLORE:** Marrone.

**ODORE:** Piacevole, tipico della castagna.

**SAPORE:** Intenso.

**5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)**

<b>TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)</b>	
<b>PARAMETRI</b>	<b>VALORI</b>
VALORE ENERGETICO	KJ 2058/ Kcal 492
GRASSI TOTALI	44.0 g
di cui SATURI	5.0 g
CARBOIDRATI TOTALI	23.7 g
di cui ZUCCHERI	4.5 g
FIBRE	5.0 g
PROTEINE	2.0 g
SALE	0.01 g

Data: 26/02/2020	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.</b>
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 2 di 3

## 6. IMBALLO

**PRIMARIO:** Vasi in vetro sterili con capsule twist-off.

**SECONDARIO:** Cartone ondulato bianco. Ogni scatola può contenere 6 vasi.

## 7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

**TEMPERATURA:** Ambiente senza sbalzi di calore.

**UMIDITA':** Ambiente senza sbalzi di calore.

## 8. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Si conserva 12 mesi, in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce diretta ad una temperatura massima di 20°C. Una volta aperto ricoprire con un filo d'olio, conservare in frigo e consumare entro preferibilmente 5 giorni.

## 9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Mescolare prima dell'uso.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza altra frutta a guscio.

Può contenere tracce di guscio.

## 10. ALTRE CARATTERISTICHE

**FORMATI:** 90g – 190g

Data: 26/02/2020	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.</b>
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 3 di 3

## DICHIARAZIONI

1. La ditta LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l
  - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
  - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
  - ha una procedura per il monitoraggio e controllo delle Micotossine come da Reg. 1881 del 19/12/2006 con metodo HPLC;
  - non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva, 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contaminatio dei prodotti.
  
2. All'interno della scrivente vengono lavorati prodotti ortofrutticoli, frutta, verdura e frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 89/2003, (Pistacchi (sgusciati, pelati, granella, farina), Mandorle (sgusciate, pelate, granella, farina), Nocciole (sgusciate, tostate, granella, farina), Pinoli (sgusciati)) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	<b>X</b>
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	

3. Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
  
4. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.