



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SNC

**SCHEDA TECNICA  
COCKTAIL SALATO  
900 g**Manuale Autocontrollo  
Rev. aprile 2018

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	<b>COCKTAIL SALATO</b>
Origine materie prime	Anacardi= <b>Vietnam</b> ; Arachidi = <b>Argentina</b> ; Mandorle= <b>California</b> ; Nocciole= <b>Italia</b>
Descrizione del prodotto	<b>Le materie prime vengono importate da Torrefazione La Forlivese, lavorate e confezionate.</b>
Formato/confezione	<b>900 g</b>
Cod. articolo	<b>lattina</b>
Ingredienti	<b>ANACARDI, ARACHIDI, MANDORLE, NOCCIOLE</b> , olio di semi di girasole, sale.

Standard di conservazione	parametri
SHELF LIFE	<b>12 mesi</b> (se il prodotto viene adeguatamente conservato)
Modalità di conservazione del prodotto	La merce deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto (U.R.<60%) lontano da fonti di calore a temperatura < a 20 °C
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di conservazione del prodotto dopo l'apertura della confezione	In recipiente con chiusura ermetica

Caratteristiche Organolettiche	parametri
Consistenza	frutti integri e croccanti
Colore	caratteristico di ogni frutto
Sapore	tipico senza retrogusti estranei
Odore	caratteristico

Etichettatura nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia - KJ	2478
Energia - Kcal	597
Grassi	47
- di cui acidi grassi saturi	6 g
Carboidrati	19 g
- di cui zuccheri	6,3 g
Fibre	3,1 g
Proteine	23 g
Sale	0,81 g

Caratteristiche microbiologiche	Valori medi
Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus aureus	< 50 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente
Muffe e lieviti	< 1.000 ufc/g



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SNC

**SCHEDA TECNICA  
COCKTAIL SALATO  
900 g**

Manuale Autocontrollo  
Rev. aprile 2018

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
Rancidità (del grasso estratto)	negativa
Perossidi	< 10 meqO <sub>2</sub> /kg
Umidità	< 5 %

Aflatossine (arachidi ed anacardi)	Valori
Aflatossina B1	< 2 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb (Reg.CE n.165/2010)

Aflatossine (nocciole)	Valori
Aflatossina B1	< 5 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 10 ppb (Reg.CE n.165/2010)

Aflatossine (mandorle)	Valori
Aflatossina B1	< 8 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 10 ppb (Reg.CE n.165/2010)

Imballaggio Primario	
E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg. CE n° 1935/2004 e 2023 del 2006.	

OGM	
Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.	

Rintracciabilità	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 178 del 2002.	

Igiene e Sicurezza alimentare	
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 852 del 2004.	

Imballo – Etichettatura	Caratteristiche
Etichettatura busta	Automatica, con marcatore a trasferimento termico.
Etichettatura cartone	Manuale



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SNC

**SCHEDA TECNICA  
COCKTAIL SALATO  
900 g**Manuale Autocontrollo  
Rev. aprile 2018**SCHEDA ALLERGENI** (Reg. CE n° 1169/2011)

	<b>Allergene</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>Possibile presenza (cross contamination)</b>
<b>1</b>	<b>Cereali contenenti glutine</b> cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) <b>e prodotti derivati</b>		X	
<b>2</b>	<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>		X	
<b>3</b>	<b>Uova e prodotti a base di uova</b>		X	
<b>4</b>	<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>		X	
<b>5</b>	<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	X		
<b>6</b>	<b>Soia e prodotti a base di soia</b>		X	
<b>7</b>	<b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso il lattosio)		X	
<b>8</b>	<b>Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.</b>	anacardi mandorle, nocciole X		
<b>9</b>	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>		X	
<b>10</b>	<b>Senape e prodotti a base di senape</b>		X	
<b>11</b>	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b>		X	
<b>12</b>	<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO2)</b>		X	
<b>13</b>	<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b>		X	
<b>14</b>	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>		X	