

## SCHEDA TECNICA

<b>Prodotto:</b>	<b>NOCE MOSCATA MACINATA</b>
<b>Provenienza:</b>	Sri-Lanka;Malaysia e Indie Occidentali
<b>Campo d'impiego:</b>	impiegata sia nei piatti dolci che salati, viene usata su verdura, vitello, sughi e ripieni. Compare anche in dolci al miele, nelle torte di canditi e nei dessert alla frutta.

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE:</b>	marroncino chiaro
<b>SAPORE:</b>	sapore caldo, aromatico e dolciastro.
<b>ODORE:</b>	intensamente aromatico
<b>GRANULOMETRIA:</b>	polvere
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE:</b>	
<b>ENTEROBACTERIACEE:</b>	come da normativa vigente
<b>ESCHERICHIA COLI:</b>	come da normativa vigente
<b>SALMONELLE:</b>	assenti /25g
<b>CLOSTRIDIUM PERFRIGENS:</b>	inf. 1.000 ufc/g
<b>BACILLUS CEREUS:</b>	inf. 10.000 ufc/g
<b>AFLATOSSINE TOTALI (B<sub>1</sub>-B<sub>2</sub>-G<sub>1</sub>-G<sub>2</sub>):</b>	come da normativa vigente
<b>RIFERIMENTI LEGISLATIVI:</b>	
1) Il prodotto non rientra nella normativa (CE) n° 1829/2003 e 1830/2003 in quanto non derivante da organismi geneticamente modificati.	
2) Il prodotto non contiene nessun ingrediente elencato nella tabella allergeni direttiva 2003/89/CE.	
<b>CONSERVAZIONE:</b>	
Conservare al riparo dell'umidità e della luce e lontano da fonti di calore. L'ambiente idoneo deve avere temperatura tra i 15 e i 25 °C e umidità relativa non superiore al 50%.	
<b>SHELF LIFE:</b>	60 mesi dalla data di confezionamento
<b>IMBALLO:</b>	imballi standard originali o a richiesta

Per i parametri sopra esposti saranno inviate su richiesta le relative analisi.  
Ulteriori specifici parametri a richiesta previo accordo.

(I valori esposti sono indicativi, rilevati su produzione media annuale. Non costituiscono garanzie e si consiglia controllare il prodotto in relazione all'eventuale uso previsto).