



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### TECHNICAL DATA SHEET

|   |   |
|---|---|
| Prodotto<br>Product                           | <b>GRANELLA DI NOCCIOLA TOSTATA PIEMONTE IGP</b><br><b>IGP PIEMONTE HAZELNUT GRITS</b>  |
| Denominazione di vendita<br>Sales description | GRANELLA DI NOCCIOLA TOSTATA IGP - Semilavorato<br>PIEMONTE IGP HAZELNUT GRITS - Semi-manufactured  |
| Elenco ingredienti<br>Ingredients             | Granello di <b>Nocciola</b> Piemonte IGP<br>IGP Piemonte <b>hazelnut grits</b>  |
| Note sul prodotto<br>Product notes            | <p>Il nocciòlo (<i>Corylus avellana</i> L., 1753) è una <a href="#">pianta</a> appartenente alla <a href="#">famiglia</a> delle <a href="#">Betulaceae</a>. Il nome del genere deriva dal <a href="#">greco</a> <a href="#">κοπίς</a> = elmo, mentre l'epiteto specifico deriva da <a href="#">Avella</a>, città in cui è presente in quantità massicce.</p> <p>Nocciole varietà Tonda Gentile Trilobata<br/><i>Disciplinare in vigore dal 18/09/2013</i><br/>MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI - Decreto 9 settembre 2013. Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Nocciola del Piemonte/Nocciola Piemonte", registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, modificato dal Regolamento (CE) n. 464/2004. La nocciola Tonda Gentile Trilobata I.G.P. è una varietà di nocciola coltivata soprattutto nelle zone del Basso Piemonte.</p> <p><a href="#">The hazelnut tree (<i>Corylus avellana</i> L., 1753) is a tree belonging to the <a href="#">Betulaceae</a> family.</a><br/><a href="#">The genus name derives from the greek <a href="#">κοπίς</a> = helmet, while the specific epithet derives from <a href="#">Avella</a>, city in which it is present in large amounts</a></p> <p><a href="#">Variety of hazelnuts Tonda Gentile Trilobata</a><br/><i>Disciplinary in force since 18/09/2013</i><br/>MINISTRY OF FOOD AND FORESTRY AGRICULTURE – Act 9 September 2013.<br/><a href="#">Modification of disciplinary about production of denomination "Piedmont hazelnut/Hazelnut of Piedmont", recorded as Protected Geographical Indication in addition to Regulation (CE) n. 1107 of Commission on 12<sup>th</sup> June 1996, EDITED BY Regulation (CE) n. 464/2004</a></p> |
| Processo di produzione<br>Production process  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coltivazione - <a href="#">Culture</a></li> <li>2. Raccolta - <a href="#">Raising</a></li> <li>3. Essiccazione - <a href="#">Drying</a></li> <li>4. Sgusciatura meccanica - <a href="#">Mechanical shelling</a></li> <li>5. Cernita - <a href="#">Selection</a></li> <li>6. Tostatura - <a href="#">Roasting</a></li> <li>7. Granellatura - <a href="#">Granulation</a></li> </ol>  |
| Formati disponibili<br>Packaging available    | 250 g, 500 g, 1000 g, 5000 g in sacchetto termosaldato e sottovuoto<br><a href="#">250 g, 500 g, 1000 g, 5000 g in heatsealed and vacuum bag</a>  |
| Durabilità<br>Shelf                           | 1 anno dalla data di produzione<br><a href="#">1 year from production date</a>  |

|               |               |
|---------------|---------------|
| Conservazione | Vedi Allegato |
|---------------|---------------|



|   |   |
|---|---|
| Storage   | See Annex   |
| Condizioni di trasporto<br>Transport conditions | Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.<br>Transport under hygienic condition using means of transport cool and dry, preferably in the dark. |
| Modalità di trasporto<br>Transport modality     |   |

### Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità Statements and Quality Assurance

|   |  |
|---|--|
| Tracciabilità<br>Reg. (CE) n. 178/2002<br>Traceability<br>Reg. (CE) n. 178/2002 | <p>L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.</p> <p>The company has a system of data registration and collection, in order to food and products traceability, which are sold or delivered outside the company.</p> <p>Traceability system involves all components of the food chain, from raising to consumer.</p> <p>This system is able to identify one or more lots of products placed on the market.</p> <p>Registrations allow to identify providers, lots of products, lots of raw materials used during the production. The lot code is created by the company and it allows to go back to production date and ingredients. Our traceability system is able to withdraw products from the market if are non accordant.</p> |
| HACCP:  | Attiva ai sensi del Reg. (CE) 852/2004<br>Active under Reg. (CE) 852/2004  |
| O.G.M.  | Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.<br>The product does not contain genetically modified organisms, neither suffered manipulations or processes that involve the use (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). The company applies a policy of OGM FREE.   |
| Glutine<br>Gluten   | Il prodotto non contiene glutine, ma è realizzato in uno stabilimento che lavora prodotti derivati da cereali contenenti glutine (vedi tabella degli allergeni allegata).<br>This product don't naturally contains gluten, but it is manufactured in a facility that uses products derivated from cereals containing gluten (see Allergens table).   |
| Radiazioni ionizzanti<br>Ionizing radiation                                     | Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.<br>Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.<br>The product is not treated with ionizing radiation. There aren't similar processes in the factory, neither near the factory.   |
| Alcool<br>Alcohol   | Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.<br>The product don't contain alcohol and during the transformation process is not provided the use of alcohol   |

### Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche



### Possibility of use for specific food categories

|   | Certificato - <a href="#">Certified</a> | Adatto - <a href="#">Suitable</a> |
|---|---|-----------------------------------|
| Kosher  |   | ✓                                 |
| Halal   |   | ✓                                 |
| Alimentazione per vegetariani / <a href="#">Vegetarian food</a> |   | ✓                                 |
| Vegano / <a href="#">Vegan food</a>                             |   | ✓                                 |

### Caratteristiche sensoriali - [Sensorial characteristics](#)

|  |  |
|--|--|
| Colore<br><a href="#">Color</a>        | Marrone chiaro dorato<br><a href="#">Light brown golden</a>  |
| Consistenza<br><a href="#">Texture</a> | Croccante<br><a href="#">Crisp</a>   |
| Odore<br><a href="#">Odor</a>          | Tipico delle nocciole con essenze di legno e tostato<br><a href="#">Typical of hazelnuts with essences of wood and toasted</a> |
| Sapore<br><a href="#">Flavor</a>       | Tipico del delle nocciole, croccanti, aromatiche e dolci.<br><a href="#">Typical of hazelnuts, crispy, aromatic and sweet</a>  |

### Caratteristiche chimico-fisiche - [Physico-Chemical characteristic](#)

|   | VALORI LIMITE - <a href="#">LIMIT VALUES</a> |
|---|--|
| Aflatossine Totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2)<br><a href="#">Total aflatoxins</a> | 10,0 µg/kg<br>Reg (CE) n. 165/2010           |
| Aflatossina B1<br><a href="#">Aflatoxin B1</a>  | 5,0 µg/kg<br>Reg (CE) n. 165/2010            |

### Caratteristiche microbiologiche - [Microbiological properties \(guide values\)](#)

|   | VALORI DI RIFERIMENTO - <a href="#">REFERENCE VALUES</a> |
|---|--|
| Stafilococchi coagulasi positivi - <a href="#">Staphylococci</a>                  | < 10 <sup>2</sup> UFC/g                                  |
| Enterobacteriacee - <a href="#">Enterobacteriaceae at 37°C</a>                    | < 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g                              |
| E.coli - <a href="#">Escherichia Coli β-glucuronidase positive count at 44 °C</a> | < 10 UFC/g   |
| Coliformi a 30°C - <a href="#">Total coliforms at 30°C</a>                        | < 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/g                              |
| Salmonella spp. - <a href="#">Research of Salmonella spp.</a>                     | Assente in 25g - <a href="#">Absent in 25g</a>           |



| <b>Allergeni - Allergens</b>  | INGREDIENTE<br>INGREDIENT                  | STESSA<br>LINEA<br>SAME LINE | PRESENZA IN<br>AZIENDA<br>PRESENCE IN<br>FACTORY |
|---|--|------------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine -<br><a href="#">Cereals containing gluten and product based on cereals</a>  |  |                              | •  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei - <a href="#">Crustaceans and products based on Crustaceans</a>  |  |                              |  |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi - <a href="#">Molluscs and products based on Molluscs</a>  |  |                              |  |
| Uova e prodotti a base di uova - <a href="#">Eggs and products based on eggs</a>  |  |                              | •  |
| Pesci e prodotti a base di pesci - <a href="#">Fishes and products based on fishes</a>  |  |                              |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi - <a href="#">Peanuts and products based on peanuts</a>  |  |                              |  |
| Soia e prodotti a base di soia - <a href="#">Soy and products based on soy</a>  |  |                              | •  |
| Latte e prodotti a base di latte - <a href="#">Milk and products based on milk</a>  |  |                              | •  |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es.noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)<br><a href="#">Nuts and product based on nuts (almonds, walnuts, pistachios, Brasil walnuts, ..)</a> | •<br>Nocciole<br><a href="#">Hazelnuts</a> |                              |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - <a href="#">Sesame seeds and products based on Sesame seeds</a>  |  |                              |  |
| Solfiti (concentrazione $\geq 10$ mg/kg) - <a href="#">Sulphites (concentration <math>\geq 10</math> ppm)</a>   |  |                              |  |
| Sedano e prodotti a base di sedano - <a href="#">Celery and products based on celery</a>  |  |                              |  |
| Senape e prodotti a base di senape - <a href="#">Mustard and products based on mustard</a>  |  |                              |  |
| Lupini e prodotti a base di lupini - <a href="#">Lupine and products based on lupine</a>  |  |                              |  |

La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

**Prodotto in uno stabilimento che lavora: Soia e prodotti derivati dalla soia, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, cereali contenenti glutine e derivati**

[Allergens list from Annex II of Reg. \(CE\) n. 1169/2011. Manufactured in a facility that works: Soy and products based on soy, milk and derivated, eggs and derivated, cereals with gluten and derivated](#)

| <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| per 100g di prodotto             |      |      |
| Kj                               | 2695 | Kj   |
| Kcal                             | 652  | Kcal |
| Grassi                           | 59   | g    |
| - di cui acidi grassi saturi     | 4,6  | g    |
| Carboidrati                      | 14   | g    |
| - di cui zuccheri                | 5,1  | g    |
| Fibre                            | 9,0  | g    |
| Proteine                         | 13,1 | g    |
| Sale                             | 0,08 | g    |
| Sodio                            | 0,03 | g    |

| <b>NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE</b> |      |      |
|--|------|------|
| for 100g of products                   |      |      |
| Kj                                     | 2695 | Kj   |
| Kcal                                   | 652  | Kcal |
| Fats                                   | 59   | g    |
| - saturated fats                       | 4,6  | g    |
| Carbohydrates                          | 14   | g    |
| - sugars                               | 5,1  | g    |
| Fibers                                 | 9,0  | g    |
| Proteins                               | 13,1 | g    |
| Sodium                                 | 0,08 | g    |
| Salt                                   | 0,03 | g    |

### **Contatti di emergenza - Contacts**

|                                  |                                  |  |              |
|----------------------------------|----------------------------------|--|--------------|
| Ufficio - <a href="#">Office</a> | Telefono - <a href="#">Phone</a> | Massimo Ferrero: +393389848619<br>Nadia Ferrero: +393337863100 | 8:00 - 18:00 |
|----------------------------------|----------------------------------|--|--------------|



La **nocciola** è un alimento ottenuto dalla semplice sgusciatura del frutto del nocciolo; è un prodotto crudo, senza additivi conservanti o stabilizzanti, che richiede attenzioni per poter mantenere inalterate le sue caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche. A tale proposito, seguono regole di corretta gestione del prodotto che devono essere rispettate per ottenere la garanzia della buona conservabilità dello stesso. Le stesse sono adatte e raccomandabili per tutti i prodotti a base nocciola.

The hazelnut is a food obtained by simply shelling of the fruit of hazelnut tree, without conservants and stabilizers; in this way hazelnut requires attention to maintain its chemical, physical and organoleptic properties.

For this reason, in the company rules of proper management of the product must be respected to obtain the warranty of good shelf life. Follow the rules

| Cosa fare - What to do   | Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi<br>Drawbacks that may occur if you do not respect this practice  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Conservare le confezioni in locali appositamente dedicati all'esclusivo stoccaggio di questo prodotto.</li> <li>≡ Keep the packaging in areas dedicated exclusively to the storage of this product.</li> </ul>  | <p>La nocciola contiene proteine e grassi che presentano la peculiarità di assorbire gli odori. Pertanto, stoccando in uno stesso locale con nocciole con prodotti odorosi, le stesse potrebbero assumere note aromatiche indesiderate. La nocciola non "assorbe" soltanto l'odore di altri generi alimentari, ma può "assorbire" odori emanati da sostanze chimiche o dagli stessi ambienti. Tenere in massima cura il microclima del magazzino, prestare attenzione agli odori e evitare conservazione di ogni genere alimentare o sostanza chimica nello stesso ambiente. La presenza di merci inquinate o di generi alimentari che contengono cariche batteriche e la manipolazione degli stessi nello stesso locale, potrebbero determinare la contaminazione crociata tra i diversi generi.</p> <p>Hazelnut contains fats and proteins, which absorb herbs. Therefore, storing in the same room hazelnuts with odorous products, the same could take unwanted aromatic notes.</p> <p>Hazel does not "absorb" only the smell of other foods, but can "absorb" smells given off by chemicals or by the same environments. Take with utmost care the microclimate of the store, pay attention to odors and prevent storage of all food or chemical substance in the same environment. The presence of contaminated goods or food containing bacterial loads and the manipulation of the same in the same room, could cause cross-contamination between different genres.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Proteggere il prodotto dall'umidità.</li> <li>≡ Il locale di stoccaggio deve essere in muratura, asciutto, non soggetto a bruschi cambiamenti di caratteristiche ambientali (temperatura, umidità).</li> <li>≡ Il locale deve essere sufficientemente areato naturalmente od artificialmente.</li> <li>≡ Protect from moisture</li> <li>≡ The storage room must be masonry, dry, not subject to a sudden change of environmental characteristics (temperature, humidity).</li> <li>≡ The room must be sufficiently ventilated naturally or artificially.</li> </ul> | <p>Le nocciole non contiene conservanti. Il loro mantenimento dipende esclusivamente dal basso tasso di umidità e dalla bassa temperatura. La permanenza in locali umidi ne determina l'inumidamento e pertanto il deterioramento. La luce ed il calore promuovono l'inrancimento. Brusche variazioni di temperatura producono poi fenomeni di condensa e il conseguente inumidamento. L'areazione consente di regolarizzare il microclima del locale, evitare fenomeni di accumulo ed inoltre mantenere sano l'ambiente.</p> <p>Hazelnut doesn't contain additives. Their maintenance depends exclusively on the low humidity and low temperature. The permanence in humid determines the wetting and therefore deterioration. The light and warmth promotes rancidity. Abrupt changes of temperature produce then condensation and the subsequent wetting. The ventilation allows to regulate the microclimate of the room, to avoid phenomena of accumulation and also maintain a healthy environment.</p>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Mantenere le confezioni sollevate da terra, su pedane o scaffali sollevati da terra almeno 15 cm e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm.</li> <li>≡ Keep containers off the ground, on pallets or shelves at least 15 cm off the ground and spaced from the walls of at least 20 cm.</li> </ul>   | <p>Il sollevamento da terra e il distanziamento dalle pareti consente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Mantenere il prodotto isolato ed in condizioni igieniche;</li> <li>≡ effettuare comodamente e con maggior cura le operazioni di pulizia;</li> <li>≡ evitare il contatto diretto dell'alimento con superfici soggette ad escursioni termiche o fenomeni di condensa;</li> <li>≡ controllare possibili fenomeni di infestazione o frequentazione murrina;</li> <li>≡ esporre il prodotto al ricambio di aria.</li> </ul> <p>Jacking up and distancing from the walls allows</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Keep the product isolated and under hygienic conditions</li> <li>≡ perform comfortably and with greater care cleaning</li> <li>≡ Avoid direct contact with food surfaces subject to temperature changes or condensation</li> <li>≡ Check possible phenomena of infestation</li> <li>≡ expose the product to the air exchange</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Non accatastare un numero di confezioni superiore a 10.</li> <li>≡ Do not stack a number of packages exceeding 10</li> </ul>  | <p>L'eccessivo sovraccarico di confezioni produce il danneggiamento delle stesse, rende difficoltoso il controllo e ostacola l'areazione del prodotto.</p> <p>The excessive overload of packaging produces damage of the same, makes control difficult and hinders the ventilation of the product.</p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>≡ Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette ed indirette e dalla luce diretta del sole.</li> <li>≡ Keep the product away from heat and direct and indirect from direct sunlight.</li> </ul>  | <p>L'esposizione di una porzione di prodotto a fonti di calore produce localizzate variazioni significative del tasso di umidità con conseguente deterioramento del prodotto. Il fenomeno localizzato a pochi sacchi o a piccole porzioni dei sacchi stessi può verosimilmente diffondersi al resto del prodotto.</p> <p>The exposure of a portion of the product to heat sources produces localized significant changes in the rate of moisture with consequent deterioration of the product. The localized phenomenon a few bags or small portions of the bags themselves is likely to spread to the rest of the product.</p>   |



Per la corretta **gestione dei magazzini** - For the proper management of warehouses

| Cosa fare - What to do  | Inconvenienti che si possono verificare se non si rispetta tale prassi<br>Drawbacks that may occur if you do not respect this practice   |
|---|--|
| <p>≡ Provvedere ad interventi di pulizia almeno due volte la settimana. Provvedere al allontanamento dei rifiuti, dei residui e sversamenti. Si suggerisce inoltre di utilizzare sempre aspiratori meccanici anziché soffiatori o ramazze.</p> <p>≡ Ensure cleaning operations at least two times a week. Provide for the removal of waste, debris and spills. It is also suggested that you always use exhaust fans or blowers instead of mechanical brooms.</p> | <p>L'igiene dei magazzini delle farine è essenziale per la buona conservazione del prodotto in quanto la confezione non impermeabile lo rende esposto all'intorno. Residui di prodotto nell'area avvantaggiano lo sviluppo di forme batteriche infestanti quali le muffe di cui è estremamente difficile liberarsi. Sversamenti e rifiuti attraggono infestanti e roditori.</p> <p>L'impiego di ramazze e soffiatori presenta l'inconveniente di sollevare polvere, inoltre non allontana perfettamente il residuo.</p> <p>The hygiene of the warehouses is essential for the good preservation of the product as the packaging is not waterproof it makes it exposed to the environment. Product residue in benefit the development of bacterial forms weeds such as molds of which is extremely difficult to get rid. Spills and waste attract pests and rodents. The use of brooms and blowers has the drawback of raising dust, also not perfectly away the residue.</p> |
| <p>≡ I magazzini devono essere svuotati completamente una volta l'anno e sottoposti a trattamenti di bonifica con disinfettanti e insetticidi specifici.</p> <p>≡ The warehouses must be emptied once a year and subjected to cleaning treatment with disinfectants and insecticides specific.</p>  | <p>Alcuni insetti depositano le proprie uova nell'intonaco dei muri. Le spore delle muffe depositano spesso nelle microirregolarità delle pareti e dei soffitti.</p> <p>Non è possibile bonificare l'ambiente con operazioni di pulizia ed ifgienizzazione tradizionali: occorre sottoporre i locali a bonifica con gas non tossici ma in grado di eliminare tutti i microrganismi ed insetti. (chiedere l'intervento di ditte specializzate nel settore specifico e regolarmente autorizzate).</p> <p>Some insects lay their own eggs in the plaster of the walls. Mold spores often deposited in the haze of the walls and ceilings. It is not possible to clean up the environment with operations of cleaning and sanitizing traditional: it is necessary to subject the local reclamation with non-toxic gases but able to eliminate all microorganisms and insects. (request the intervention of specialized companies in the sector specific and duly licensed)</p>   |