



Prodotto	PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP
Denominazione di vendita	PASTA DI "NOCCIOLA PIEMONTE IGP"
	Disciplinare in vigore dal 18/09/2013 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.
Provenienza	Nocciole provenienti esclusivamente da piantagioni piemontesi (ITALIA)
Botanica	Corylus avellana
Anno raccolto	2024
Confezioni	Vaso da 200 gr – Secchiello da 5 kg
Ingredienti	Nocciola Piemonte IGP tostata
Conservazione	Vedi allegato A
Scadenza	24 mesi dalla data di lavorazione
Condizioni/ modalità di trasporto	Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi ed asciutti, preferibilmente al buio.
Dosaggio consigliato	100/120 g/l



PARAMETRI CHIMICO-FISICI-SENSORIALI	
Colore	Marrone intenso
Consistenza	Crema densa, liscia e morbida
Odore	Tipico delle nocciole con essenze di legno e tostato
Sapore	Tipico delle nocciole (aromatiche e dolci)

VALORI NUTRIZIONALI	
Kcal	708 Kcal
Kj	2922 Kj
Grassi	66,4 g
- di cui acidi grassi	5,1 g
Carboidrati	9,7 g
- di cui zuccheri	5,4 g
Fibre	7,8 g
Proteine	14,0 g
Sale	0,078 g
Sodio	0,031 g

ALLERGENI			
ALLERGENI	INGREDIENTE	STESSA LINEA	PRESENTE IN AZIENDA

GOLOSALBA SRL
Via Cortemilia nr. 100 Fraz. Ricca - 12055 DIANO D'ALBA (CN)
e-mail info@golosalba.com
Tel. 0173/612765
P.IVA 03760470041



Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			✓
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es.noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	✓		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Solfiti (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg)			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Lupini e prodotti a base di lupini			

Lista degli Allergeni, citati nella Direttiva 2000/13/CE aggiornata
Direttiva Allergeni 2003/89/CE e D.lgs 114/06.

HACCP	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
-------	--------------------------------------

GOLOSALBA SRL
Via Cortemilia nr. 100 Fraz. Ricca - 12055 DIANO D'ALBA (CN)
e-mail info@golosalba.com
Tel. 0173/612765
P.IVA 03760470041



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).
Glutine	Il prodotto NON contiene glutine (< 20ppm, D.Lgs. 109/1992).
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.
Alcool	Il prodotto non contiene alcol; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.

POSSIBILITA' DI UTILIZZO PER CATEGORIE ALIMENTARI SPECIFICHE		
	Certificato	Adatto
Vegetariani		✓
Vegani		✓

ALLEGATO A: MODALITA' DI CONSERVAZIONE E GESTIONE MAGAZZINI

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.

COSA FARE	INCONVENIENTI CHE SI POSSONO VERIFICARE
------------------	--

GOLOSALBA SRL
Via Cortemilia nr. 100 Fraz. Ricca - 12055 DIANO D'ALBA (CN)
e-mail info@golosalba.com
Tel. 0173/612765
P.IVA 03760470041



Conservare le confezioni in locali appositamente dedicati all'esclusivo stoccaggio di questo prodotto.	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.
Proteggere il prodotto dall'umidità. Il locale di stoccaggio deve essere in muratura, asciutto, non soggetto a bruschi cambiamenti di caratteristiche ambientali (temperatura, umidità). Il locale deve essere sufficientemente areato naturalmente od artificialmente.	La nocciola cruda non contiene conservanti. Il suo 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'inrancidimento. 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.
Mantenere le confezioni sollevate da terra, su pedane o scaffali sollevati da terra almeno 15 cm e distanziati dalle pareti di almeno 20 cm.	Il sollevamento da terra e il distanziamento dalle pareti consente Mantenere il prodotto isolato ed in condizioni igieniche; Effettuare comodamente e con maggior cura le operazioni di pulizia; Evitare il contatto diretto dell'alimento con superfici soggette ad escursioni termiche o fenomeni di condensa; Controllare possibili fenomeni di infestazione o frequentazione murrina; Esporre il prodotto al ricambio di aria.
Non accatastare un numero di confezioni superiore a 10.	L'eccessivo sovraccarico di confezioni produce il danneggiamento delle stesse, rende difficoltoso il controllo e ostacola l'areazione del prodotto.



Mantenere il prodotto lontano da fonti di calore dirette ed indirette e dalla luce diretta del sole.	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.
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.	L'igiene dei magazzini 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. L'impiego di ramazze e soffiatori presenta l'inconveniente di sollevare polvere, inoltre non allontana perfettamente il residuo.
I magazzini devono essere svuotati completamente una volta l'anno e sottoposti a trattamenti di bonifica con disinfettanti e insetticidi specifici.	Alcuni insetti depositano le proprie uova nell'intonaco dei muri. Le spore delle muffe depositano spesso nelle microirregolarità delle pareti e dei soffitti. Non è possibile bonificare l'ambiente con operazioni di pulizia ed igienizzazione 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)