

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****BIO MIX ARMONIA MONOD CARTA 40GX12**
ORGANIC MIX HARMONY / BIO MÉLANGE HARMONIEMOD STPF
Ed 03 Rev 05
03/09/2024

Codice / Code/ Code	05844
Operatore del settore alimentare Food business operator Exploitant du secteur alimentaire	NOBERASCO S.p.A., Regione Bagnoli 5, Albenga (SV), Italia / Italy / Italie
Ingredienti	NOCI DEL BRASILE* sgusciate, NOCI* sgusciate, MANDORLE* sgusciate, ANACARDI* sgusciati. *da agricoltura biologica
Ingredients	Shelled BRAZIL NUTS*, shelled WALNUTS*, shelled ALMONDS*, shelled CASHEWS*. *organic
Ingrédients	NOIX DU BRÉSIL*, cerneaux de NOIX*, AMANDES décortiquées*, NOIX DE CAJOU* *issus de l'agriculture biologique
Origine	Noci del Brasile: Perù, Bolivia; noci: Francia, Moldavia, Cile, Argentina; mandorle: Italia, Spagna; anacardi: Vietnam, India, Brasile, Costa d'Avorio
Origin	Brazil nuts: Peru, Bolivia; walnuts: France, Moldova, Chile, Argentina; almonds: Italy, Spain; Cashew: Vietnam, India, Brazil, Ivory Coast
Origine	Noix du Brésil: Pérou, Bolivie; noix: France, Moldavie, Chili, Argentine; amandes: Italie, Espagne; Noix de cajou: Vietnam, Inde, Brésil, Côte d'Ivoire
Processo Produttivo	Arrivo materie prime, controllo qualità, selezione, miscelazione ingredienti, confezionamento in atmosfera protettiva, stoccaggio del prodotto finito.
Production Process	Raw material arrival, quality check, selection, ingredients mix, modified atmosphere packaging, finished product storage.
Procédés de production	Réception des matières premières, contrôle de qualité, sélection, mélange des ingrédients, emballage sous atmosphère modifiée, stockage de produit fini.

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****BIO MIX ARMONIA MONOD CARTA 40GX12**
ORGANIC MIX HARMONY / BIO MÉLANGE HARMONIEMOD STPF
Ed 03 Rev 05
03/09/2024**Caratteristiche Organolettiche / Sensory Characteristics / Caractéristiques Sensorielles**

Colore / Color / Couleur	Tipico dei prodotti / Typical of the products / Typique des produits
Odore e gusto / Smell and taste / Odeur et goût	Tipico dei prodotti / Typical of the products / Typique des produits
Consistenza / Texture / Texture	Tipico dei prodotti / Typical of the products / Typique des produits

Caratteristiche merceologiche / Quality tolerances / Tolérances de qualité

Rif. DDP-27 - BRAZIL NUT KERNELS

Rif. DDP-02 - WALNUT KERNELS

Rif. DDP-06 - ALMOND KERNELS

Rif. DDP-17 - CASHEW KERNELS

Parassiti vivi Living pests Parasites vivants	assenza / absent / absence
Materiali estranei vegetali (in peso) Vegetable foreign matters (by weight) Matières étrangères végétales (en poids)	max 0,25%

Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical-physical characteristics / Caractéristiques physico-chimiques

Aflatossine Totali / Total Aflatoxins / Aflatoxines totales	≤ 10 ppb
Aflatossina B1 / Aflatoxins B1 / Aflatoxine B1	≤ 5 ppb
Pesticidi / Pesticides / Pesticides	Reg. n° CE 396/2005 e s.m.i.
Metalli pesanti / Heavy metals/ Métaux lourds (Pb, Cd)	Reg. CE 2023/915, Reg. CE 488/14 e s.m.i.

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics / Caractéristiques bactériologiques

Carica batterica totale / Total viable count / Teneur totale en germes	50000 UFC /g
Lieviti / Yeasts/ Levures	10000 UFC /g
Muffe / Moulds / Moisissures	10000 UFC /g
Coliformi totali / Total coliforms / Teneur totale en coliformes	1000 UFC /g
E. coli	10 UFC /g
Listeria monocytogenes	assenza in / absent in / absence dans 25 g
Salmonella spp.	assenza in / absent in / absence dans 25 g

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****BIO MIX ARMONIA MONOD CARTA 40GX12**
ORGANIC MIX HARMONY / BIO MÉLANGE HARMONIEMOD STPF
Ed 03 Rev 05
03/09/2024**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**
Average nutritional values per 100 g of product
Caractéristiques nutritionnelles moyen pour 100 g de produitEnergia
Energy
Energie
2838 kJ / 686 kcalGrassi
Fat
Matières grasses
di cui acidi grassi saturi
of which saturates
dont acides gras saturés
60 g
9,4 gCarboidrati
Carbohydrate
Glucides
di cui zuccheri
of which sugars
dont sucres
16 g
3,4 gFibre
Fibre
Fibres alimentaires
7,1 gProteine
Protein
Protéines
17 gSale
Salt
Sel
0,02 gRame
Copper
Cuivre
1,54 mg (154% VNR*/NRV*/VNR*)***Valori nutritivi di Riferimento / Nutrient Reference Values / Valeurs Nutritionnelles de Référence**

Allergeni in conformità con: Allergens in accordance with: Allergènes conformément au: Reg. UE n° 1169/2011 Allegato / Annex / Annexe II	Allergeni presenti Noci del Brasile, mandorle, noci, anacardi Allergens present Brazil nuts, walnuts, almonds, cashews Allergènes présents Noix du Brésil, noix, amandes, noix de cajou
---	---

Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio e soia / May contain traces of peanuts, other nuts and soybeans / Peut contenir des traces de arachides, d'autres noix et soja

Confezionamento / packaging / Emballage
Busta piatta in carta / pillow bag in paper / sachet
cousin de papier**Codice / Code EAN**
8005120221207**Peso netto / Net weight / Poids net**
40GX12

**Scheda Tecnica / Technical sheet / Fiche Technique****BIO MIX ARMONIA MONOD CARTA 40GX12**
ORGANIC MIX HARMONY / BIO MÉLANGE HARMONIEMOD STPF
Ed 03 Rev 05
03/09/2024

Codifica Lotto	L =Lotto. 1a Cifra = ultima cifra dell'anno di Produzione. 2a, 3a e 4a cifra = numero progressivo del giorno a partire dall'inizio dell'anno. Lettera A, B o C = turno di produzione giornaliera
Lot code	L= Lot. 1st number = last number of the production year. 2nd, 3rd and 4th number =progressive day starting from the beginning of the year. Letter A, B or C = daily production shift
Code lot	L = lot. 1 ^e chiffre = dernier chiffre de l'année de production. 2 ^e , 3 ^e et 4 ^e chiffre = numéro du jour depuis le début de l'année. Lettre A, B ou C = tournée de production de la journée
TMC / BBE / DLUO	12 mesi / months / mois
Condizioni particolari di conservazione Special storage conditions Conditions particulières de conservation	conservare in ambiente fresco e asciutto store in a cool, dry place à conserver dans un endroit frais et sec
Condizioni di trasporto Transport conditions Conditions de transport	a temperatura ambiente room temperature à température ambiante
OGM	il prodotto non contiene, non è costituito o non è ottenuto da organismi geneticamente modificati (regolamento (CE) n. 1829/2003 e regolamento (CE) n. 1830/2003)
GMO	the product does not contain, is not made up or is not made from genetically modified organisms (Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003)
OGM	le produit ne contient pas, n'est pas constitué ou n'est pas confectionné à partir d'organismes génétiquement modifiés (Règlement (CE) n° 1829/2003 et Règlement (CE) n° 1830/2003)