Pepite chiare

5640 River Road
Oakdale, CA 95361 USA
Telefono: (209)847-1367
Fax: (209)847-6806

Descrizione: noci naturali, in frammenti in grado di attraversare un vaglio a maglia quadrata di 7,9 mm, ma più grandi di 6,7 mm. I gherigli sono puliti, essiccati e privi difetti o danni grossolani, nonché dimensionati in accordo con gli standard USDA e DFA per la qualità delle noci sgusciate.

Colore: materiale nelle combinazioni di colore chiaro, ambra chiara e ambra. (Per la scala cromatica, rivolgersi all'American Council for Food Safety & Quality.)

Varietà: il prodotto si ottiene da un numero di noci in guscio duro di diverse varietà, comprese tra l'altro Payne, Ashley, Vina, Franquette, Eureka e Serr.

Caratteristiche fisiche	**Mix di frammenti piccoli**
Colore	Colore predominante chiaro e ambra chiara, con materiale color ambra (meno del 10%).
Frammenti di guscio	1 ogni 250 libbre (113,4 kg), tranne la "selezione speciale"
Farina	0 - 0,3%
Metallo o vetro	Non consentiti
Difetti totali	Non superano il 5% in peso

Confezione: da 30 lb (13,5 kg) in cartone corrugato per uso alimentare. Il cartone è etichettato con il nome GoldRiver Orchards. Rivestimento di plastica interno al cartone per preservare la freschezza.

Certificazione religiosa: certificazione Kosher dell'Orthodox Rabbinical Council di San Francisco.

Condizioni e durata di conservazione: si conserva a temperatura ambiente a 21°C per tre (3) mesi.

Le condizioni ottimali di conservazione tra 4°C e 10°C sono ideali per le noci sgusciate e ne migliorano significativamente la durata di conservazione.

Sicurezza: tutte le noci sono prodotte, conservate e spedite in accordo con le buone pratiche di produzione USDA.

Pepite chiare

Informazioni nutrizionali: (analisi approssimativa)			Standard microbiologici	
Nutrienti	**Per 1 oz**	**Per 100 grammi**	1) Conteggio delle colonie standard	<50.000/g
Calorie	178	636	2) Lieviti	<5.000/g
Proteine, g	4	14	3) Muffe	<20.000/g
Carboidrati, g	4	15	4) Coliformi	<1.000/g
Grassi totali, g	19	69	5) E. Coli	Negativo
-Grassi saturi, g	2,1	7,9	6) Stafilococchi	Negativo
-Grassi monoinsaturi, g	3,5	12,4	7) Salmonella	Negativo
-Grassi polinsaturi, g	13,7	49,0	8) Aflatossine	Nessuna rilevata
Colesterolo, mg	0	0	Sulla base delle informazioni in nostro possesso, le tolleranze ottenute dalle indagini private e governative sono precise e veritiere. Di anno in anno possono verificarsi variazioni dovute alle differenze dei raccolti. L'analisi e le tolleranze ottenute da varie fonti private e governative possono differire dai dati effettivi ottenuti dalle annate di raccolta attuali o future.	
Grassi alimentari, g	2,7	9,6		