

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	Noci var. Franquette DOP Perigord (orig. Francia), sgusciate, cartoni da 4 unit. x 2,5 kg.
Nome legale del prodotto (se diverso)	idem
Marchio del prodotto	CERNO
Nome del produttore o fornitore	CERNO - La Borie, 24250 Cénac-et-Saint-Julien, Francia. Distributore in Italia: F&F Europe s.r.l.

## A - Scheda Tecnica del Prodotto

### Composizione del prodotto

N.B.: compilare la tabella seguente indicando tutti gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, come figurano in etichetta. Per i prodotti a marchio EcorNaturaSi queste informazioni saranno messe a disposizione dell'Organismo di Controllo Biologico ai fini dell'etichettatura del prodotto.

Apporre una crocetta per indicare se l'ingrediente è Bio o Non Bio. Per gli additivi specificare anche la categoria funzionale (es.: emulsionante, antiossidante, ...)

Ingrediente	*%	Bio	Non bio	Paese d'Origine Agricola
Noci sgusciate	100	X		Francia

\* La % degli ingredienti é da indicare obbligatoriamente solo per i prodotti a marchio di EcorNaturaSi.

N.B.: compilare le tabelle seguenti scrivendo i parametri caratteristici del prodotto e i valori standard, oppure fornire la propria Scheda tecnica firmata con gli standard di qualità merceologici, chimico-fisici, microbiologici, nutrizionali, ecc. La scheda tecnica verrà trasmessa ai clienti che ne faranno richiesta per uso commerciale.

### Standard di qualità merceologici

Descrizione delle caratteristiche sensoriali (Aspetto, colore, odore, sapore, ...)	Noci sgusciate di qualità superiore, aroma fresco, tipico non rancido di aspetto lucido con tipici riflessi giallognoli.
Modalità di conservazione indicate in etichetta	
Modalità d'uso indicate in etichetta	
Gas all'interno della confezione (Aria, atmosfera protettiva con % massima di ossigeno residuo, sottovuoto, ecc.)	Battente di gas azoto al momento del confezionamento. Prodotto sottovuoto
In etichetta ci sono indicazione per lo smaltimento della confezione con la raccolta differenziata? Vedi esempio nell'ultima pagina.	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO

### Standard di qualità chimico-fisici

Parametri chimico-fisici caratteristici (i parametri indicati sono esemplificativi: indicare quelli rappresentativi del prodotto, es: per le farine umidità, micotossine, filth test, W, P/L, metalli pesanti; per l'olio acidità, perossidi; per i formaggi il grado di stagionatura; per le bevande alcoliche grado alcolico, ...)

Parametro Fisici	Unità di misura	Valore standard e tolleranze
Materiali estranei (anche endogeni)	%	< 0,01
Insetti vivi o morti		Assenti
Tracce visibili di patologie	%	≤ 0.5
Gherigli ammuffiti o con principi di rancidità	%	≤ 0.5
Principi o tracce di muffe	%	≤ 0.5
Annerimento dei gherigli escluso colorazione completamente nera	%	≤ 6
Gherigli non conformi in relazione ai seguenti parametri (scolorito, decorticato, disfacimento del tessuto)	%	≤ 4

Parametri chimici	Valore	Tolleranza	Riferimento
Umidità	5 %	6%	CEE/ONU/DDP 02
Grassi	< 70 %		
Aflotossine B1	< 2 µg/kg		CE 1881/2006
Aflotossine B1, B2, G1, G2	< 4 µg/kg		CE 165/2010
Residui di pesticidi	In conformità a		Legislazione biologica

## Standard di qualità microbiologici

Parametri microbiologici (aggiungere quelli rilevanti per il prodotto finito)

Parametro	Unità di misura	Valore standard e tolleranze	Metodo *
Carica batterica totale	Indicata solo per parametro		
Coliformi Totali	ufc/g	< 1000/g - T 200.000/g	NF V 08-018
Escherichia coli	ufc/g	< 10/g - T 100/g	NF V 08-053
Lieviti	ufc/g	< 500/g - T 2.000/g	XPV 08-059
Muffe	ufc/g	< 10.000/g- T 20.000/g	XPV 08-059
Salmonella/25g	ufc/g	assente	NF V 08- 052
Listeria monocito genica/25g	ufc/g	assente	BKR 23/2 – 11/02
Conteggio batteri aerobici	ufc/g	< 100.000/g – T 200.000/g	NF V 08-051
Stafilococco aureus	ufc/g	< 10/g - T 100/g	V 08-057-1

\*metodo inserito dal fornitore in quanto elemento discriminante per sottostare a valori di legge e limiti stabiliti.

## Standard di qualità nutrizionali

Tabella nutrizionale riferita a 100 g/ml di prodotto finito tal quale (specificare quando riferiti al prodotto sgocciolato, reidratato, ...)

	Valori medi per:	Valori medi per una porzione di:
	<input type="checkbox"/> X100 g <input type="checkbox"/> 100 ml	<b>100 g</b> .....ml
Energia <b>kJ</b>	2.800 KJ	
<b>kcal</b>	674 Kcal	
<b>Grassi (g)</b>	63.8	
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	6	
<i>di cui acidi grassi trans (g)</i>	-	
<b>Carboidrati (g)</b>	10.5	
<i>di cui zuccheri (g)</i>	3.4	
<i>Fibre (g)</i>	6.4	
<b>Proteine (g)</b>	14.5	
<i>Sodio (g)</i>	1.36mg	
<i>Sale (g) (Sodio per 2,5)</i>	-	
<i>(Eventuali minerali e vitaminiche che superano il 15% della RDA o 7,5% per le bevande)</i>		
Vitamine B1 e B2	0.5 mg	
Vitamina E	5.1 mg	
Minerali	1.9	

**B - Scheda Allergeni (da compilare sempre)**

Fornitore:

Nome del prodotto:

Posizione del prodotto rispetto agli ALLERGENI (Allegato III bis Dir 2000/13/CE - D.Lgs 114/06 e successivi aggiornamenti)	B	C	D	E
Nel prodotto della presente scheda è/sono presente/i ingredienti sotto specificati? (scrivere SI o NO nella colonna B e specificare nella colonna C il nome dell'ingrediente allergizzante)	<sup>1</sup> SI /NO	<sup>2</sup> SPECIFICARE IL NOME DELL'INGREDIENTE ALLERGIZZANTE (Es: burro, gamberetti,...)	<sup>3</sup> CI PUO' ESSERE PRESENZA NEL PRODOTTO DI ALLERGENI IN TRACCE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE? (Rispondere SI o NO)	C'E' PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO DI INGREDIENTI ALLERGIZZANTI ?* (Rispondere SI o NO)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)	SI	NOCI	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO

<sup>1</sup> La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni? Tenere conto nella valutazione anche degli ingredienti composti es: cioccolato utilizzato come ingrediente e contenente lecitina di soia e latte in polvere, aromi contenenti maltodestrine di frumento. Compilare obbligatoriamente ciascuna riga con un SI o un NO.

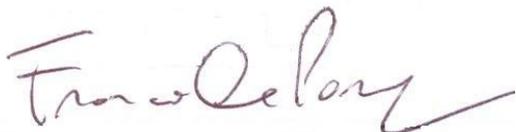
<sup>2</sup> Nel caso di risposta positiva, è necessario indicare con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto es. maltodestrine di frumento come supporto agli aromi, proteine del latte come ingrediente, lecitina di soia come additivo.

<sup>3</sup> Compilare obbligatoriamente la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.

\* Pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentale (contaminazione crociata) nel prodotto, indicare comunque con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.

Data: 06/02/2023

Timbro e firma:



**F&F Europe s.r.l.**  
Via Madre Teresa di Calcutta, 15  
40068 S. Lazzaro di Savena (BO) - Italia  
+39.338.7308224 - fax +039.051.743815  
Partita Iva IT02495361202  
www.feurope.it

**C - Caratteristiche commerciali del Prodotto (da compilare sempre)**

Codice prodotto EcorNaturaSi (a cura di EcorNaturaSi)			
Codice prodotto del fornitore	Non presente		
<b>Nome del prodotto</b>	Noci var. Franquette DOP Perigord (orig. Francia), sgusciate, cartoni da 4 unit. x 2,5 kg.		
Nome legale del prodotto (se diversa)			
Marchio del prodotto	CERNO		
Nome del produttore o fornitore			
Codice EAN del prodotto			
Aliquota IVA	4%		
Nomenclatura doganale	0802 32 00		
Bollo CE per i prodotti di origine zootecnica (da notificare all'UVAC se il prodotto é acquistato da fornitore estero)	<input type="checkbox"/> SI      N°bollo _____		
Colli (cartoni) per pallet (Indupallet)	Colli per strato 10	N. strati 5	Totale colli 50
Dimensione collo (cartone) in cm	Base 390	Altezza 288	Profondità 250
Dimensione pezzo in cm	Base 370	Altezza 500	Profondità -
Pezzi per collo in acquisto (cartone)	4 pezzi da 2,5 kg netti (nr. 4 buste sottovuoto) per cartone		
Pezzi per collo in vendita (cartone) a cura di EcorNaturaSi			
Peso lordo del collo	10,9 kg		
Quantità netta del pezzo "plastico" (in peso o volume)	Peso netto kg 2,5 (lordo kg 2,725		
Peso sgocciolato (ove applicabile)			
N° di pezzi per unità di vendita al consumatore (solo per i prodotti in confezione multipack)			
Shelf life totale	1 anno circa		
Shelf life garantita dal fornitore al momento della consegna presso il magazzino EcorNaturaSi SpA (pari almeno all'80% della shelf life totale)	Inizio campagna (novembre, dicembre, gennaio) 9 mesi circa. (febbraio, marzo, aprile) 7 mesi circa. (maggio, giugno, luglio) 5 mesi circa.		
Shelf life garantita al cliente (a cura di EcorNaturaSi)			
Shelf life minima di comm. (a cura di EcorNaturaSi)			
Modalità d'indicazione della durata minima garantita o del n° di Lotto (giorno-mese-anno, mese-anno, ecc. )	giorno-mese-anno		
Modalità di conservazione in magazzino (solo se sono richieste condizioni particolari)	Trasporto a temperatura ambiente. Stoccaggio max 10-12°C.		
Necessità di sospensione per il periodo estivo	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> X NO		
Tempo di evasione dell'ordine	30 gg		

Quantità minima ordinabile per referenza	1 Indu pallet 50 colli (500 kg) oppure 1 Euro pallet 40 colli (400kg)
Quantità minima ordinabile per fornitore	1 Indu pallet 50 colli (500 kg) oppure 1 Euro pallet 40 colli (400kg)
Modalità di trasporto	<input type="checkbox"/> X Franco arrivo (Zoppè) <input type="checkbox"/> Franco partenza
Organismo di Controllo per la certificazione biologica (Reg 834/07)	PRODUTTORE: ECOCERT DISTRIBUTORE: QC INTERNATIONAL
Codice Operatore per il controllo biologico	COD OPERATORE 9024 (F&F EUROPE SRL)
Origine Agricola del prodotto ai fini dell'etichettatura BIO (Paese, UE, non UE)	Agricoltura UE
Paese d'Origine ai sensi dell'art 26 del Reg UE 1169/2011 (chiedere nota esplicativa in caso di dubbi interpretativi)	Francia
Evidenziare eventuali sistemi di produzione che caratterizzano la qualità del prodotto e ne accrescono il valore merceologico (es: estratto a freddo, trafilatura al bronzo, bassa temperatura di essiccazione, vendemmia manuale, produzione artigianale)	Raccolta a mano, spaccatura della noce a mano, cernita a mano, conservazione delle pedane già lavorate in atmosfera modificata. Produzione 100% artigianale
Ulteriori caratteristiche del prodotto (apporre una X in corrispondenza di quelle effettivamente possedute dal prodotto)	<input type="checkbox"/> marchio Demeter <input type="checkbox"/> Commercio equo e solidale <input checked="" type="checkbox"/> Prodotto DOP, IGP, DOC, DOCG, aderente al Consorzio di tutela Noix sèches et Cerneaux de noix du Périgord <input type="checkbox"/> Senza lievito di birra <input type="checkbox"/> Da latte crudo (non pastorizzato) <input type="checkbox"/> Etichetta notificata al Ministero della Salute <input type="checkbox"/> Prodotto senza glutine inserito nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) <input type="checkbox"/> Prodotto senza glutine mutuabile, ottenuto in uno stabilimento autorizzato e le cui etichette sono state notificate al Ministero della Salute <input type="checkbox"/> 100% vegetale, certificato da..... <input type="checkbox"/> Senza solfiti aggiunti <input type="checkbox"/> Senza nitriti e nitrati <input type="checkbox"/> .....

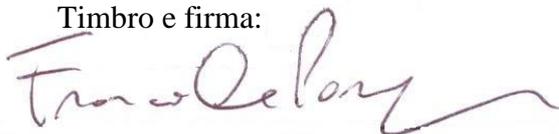
Oltre al presente documento compilato e firmato, inviare:

1. l'etichetta definitiva (stampata o pdf) (tranne che per i prodotti a marchio EcorNaturaSi)
2. n° 6 campioni di ogni prodotto (salvo diversi accordi con il buyer) - GIA' INVIATI
3. criteri/ analisi/test eseguiti per validare la Shelf-life del prodotto – RANCIMAT TEST
4. la scheda tecnica del materiale di confezionamento a contatto con l'alimento
5. dichiarazione d'idoneità all'uso dei materiali di confezionamento a contatto con gli alimenti in conformità al Reg 1935/2004 e, se di materiale plastico, all'art 15 del Reg 10-2011 allegato IV

**QUALSIASI MODIFICA O VARIAZIONE DELLE CARATTERISTICHE SOPRA SPECIFICATE DOVRÀ ESSERE SEGNALATA CON ALMENO 60 GG DI ANTICIPO DALLA 1<sup>a</sup> CONSEGNA.  
PER I PRODOTTI A MARCHIO ECORNATURASI DOVRÀ ESSERE APPROVATA IN FORMA SCRITTA DA PARTE DI ECORNATURASI' PRIMA DI ESSERE ATTUATA**

Data: 06/02/2023

Timbro e firma:



**F&F Europe s.r.l.**  
Via Madre Teresa di Calcutta, 15  
40068 S. Lazzaro di Savena (BO) - Italia  
+39.338.7308224 - fax +039.051.743815  
Partita Iva IT02495361202  
[www.feurope.it](http://www.feurope.it)

**D - Dati sul Packaging per il Marketing EcorNaturaSi**

Da compilare obbligatoriamente solo per i prodotti a marchio EcorNaturaSi

<b>Tipo di incarto e materiale</b> (es. bobina, scatola in cartoncino, film trasparente + etichetta)	
<b>Stamperia di riferimento</b> (nome, indirizzo, tel, fax, e-mail, persona di riferimento)	
<b>Dimensioni etichetta</b> <b>Misure tracciati bobina</b> Allegare il tracciato fustella in f.to Acrobat PDF o Adobe Illustrator	
<b>Numero di colori max utilizzabili per la stampa.</b> Indicare se vi è la possibilità di verniciatura OPACA. Allegare eventuale disciplinare sul numero colori.	
<b>Posizione e dimensione dei caratteri di stampa della data di scadenza</b> (es: sul coperchio, sul fondo, sul lato, ecc...) Evidenziare bene nel disegno del tracciato fustella	

**Imballo Primario** (indicare con una crocetta il materiale utilizzato)

Simbolo del materiale e nome	 01 PET Polietilentereftalato	 02 PE-HD Polietilene alta densità	 03 PVC Cloruro Polivinile	 04 PE-LD Polietilene bassa densità	 05 PP Polipropilene	 06 PS Polistirene Polistirolo	PA Poliammide
------------------------------	---	--	--	---	--	--	------------------

Simbolo del materiale e nome	 20 PAP Cartone ondulato	 21 PAP Cartone non ondulato	 22 PAP Carta	 70 GL Vetro incolore	 71 GL Vetro verde	 72 GL Vetro marrone	 40 FE Acciaio Ferro	 41 ALU Alluminio
------------------------------	--	--	---	---	--	--	--	---

Simbolo del materiale e nome	 11 C/PAP 80 Carta + Metallo con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 81 Carta + Plastica con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 82 Carta + Alluminio con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 83 Carta + Latta con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 84 Carta + Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Carta
------------------------------	--	---	--	--	---

Simbolo del materiale e nome	 11 C/PAP 85 Carta + Plastica + Alluminio + Latta con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PP 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Polipropilene	 11 C/LDPE 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Polietilene a bassa densità	 11 C/ALU 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Alluminio
------------------------------	---	--	--	---

**Imballo Secondario** (indicare con una crocetta il materiale utilizzato)

Simbolo del materiale e nome	 01 PET Polietilentereftalato	 02 PE-HD Polietilene alta densità	 03 PVC Cloruro Polivinile	 04 PE-LD Polietilene bassa densità	 05 PP Polipropilene	 06 PS Polistirene Polistirolo	PA Poliammide
------------------------------	---	--	--	---	--	--	------------------

Simbolo del materiale e nome	 20 PAP Cartone ondulato	 21 PAP Cartone non ondulato	 22 PAP Carta	 70 GL Vetro incolore	 71 GL Vetro verde	 72 GL Vetro marrone	 40 FE Acciaio Ferro	 41 ALU Alluminio
------------------------------	--	--	---	---	--	--	--	---

Simbolo del materiale e nome	 11 C/PAP 80 Carta + Metallo con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 81 Carta + Plastica con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 82 Carta + Alluminio con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 83 Carta + Latta con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 84 Carta + Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Carta
------------------------------	--	---	--	--	---

Simbolo del materiale e nome	 11 C/PAP 85 Carta + Plastica + Alluminio + Latta con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PP 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Polipropilene	 11 C/LDPE 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Polietilene a bassa densità	 11 C/ALU 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Alluminio
------------------------------	---	--	--	---

**Imballo Terziario** (indicare con una crocetta il materiale utilizzato)

Simbolo del materiale e nome	 01 PET Polietilentereftalato	 02 PE-HD Polietilene alta densità	 03 PVC Cloruro Polivinile	 04 PE-LD Polietilene bassa densità	 05 PP Polipropilene	 06 PS Polistirene Polistirolo	PA Poliammide
------------------------------	---	--	--	---	--	--	------------------

Simbolo del materiale e nome	 20 PAP Cartone ondulato	 21 PAP Cartone non ondulato	 22 PAP Carta	 70 GL Vetro incolore	 71 GL Vetro verde	 72 GL Vetro marrone	 40 FE Acciaio Ferro	 41 ALU Alluminio
------------------------------	--	--	---	---	--	--	--	---

Simbolo del materiale e nome	 11 C/PAP 80 Carta + Metallo con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 81 Carta + Plastica con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 82 Carta + Alluminio con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 83 Carta + Latta con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PAP 84 Carta + Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Carta
------------------------------	--	---	--	--	---

Simbolo del materiale e nome	 11 C/PAP 85 Carta + Plastica + Alluminio + Latta con prevalenza in peso di Carta	 11 C/PP 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Polipropilene	 11 C/LDPE 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Polietilene a bassa densità	 11 C/ALU 90 Plastica + Alluminio con prevalenza in peso di Alluminio
------------------------------	---	--	--	---