

LA TRASFORMAZIONE DELLE NOCCIOLE E I RISPETTIVI CONTROLLI QUALITATIVI



Accettazione Materia Prima

Sgusciatura/Calibratura

Stoccaggio

Tostatura

Nocciole Tostate

Granellatura calibri variabili/
Farina

Nocciole in Pasta (semilavorato per il settore dolciario, gelaterie, croissanterie)

Pasta di nocciole pralinata, Pasta Gianduja,

Crema di nocciole



Valutazione della Qualità della partita. Campionamento

Resa alla sgusciatura (verifica del marcio, vizio occulto, cimiciato, muffa).
Misura dell' umidità Determinazione aflatossine.

Cernita manuale/automatizzata per eliminare marcio cimiciato e corpi estranei

Verifica della corretta calibratura. Rispetto di protocolli aziendali.

Controlli di conservazione = T 4°C 55-60 % U, eventualmente atm. azoto 99%

Controllo di qualità in base ai capitolati: parametri di tostatura (Tempo e Temperatura), analisi chimiche.

Metal detector, controllo umidità.

Controlli igienici su impianti, attrezzature, packaging e controlli al personale.

Monitoraggio pastificazione (finezza < 20 micron), verifica dei filtri e magneti, controllo del colore e della viscosità, del packaging, analisi chimiche e microbiologiche.

Monitoraggio miscelazione ingredienti, Controllo di qualità in base ai capitolati: analisi chimiche microbiologiche, colore. Controlli organolettici

Controlli igienici su impianti, attrezzature, packaging e personale.