

Scheda relativa al sottoprodotto denominato "noccioli di albicocca" - Processo produttivo n. 1

1. Denominazione del sottoprodotto

Noccioli di albicocca.

2. Tipologia di sottoprodotto

Agroalimentare.

3. Descrizione e caratteristiche del sottoprodotto

Noccioli di albicocca interi costituiti da guscio ed armellina.

I gusci o i noccioli interi sono utilizzabili come biomasse combustibili ed in impianti per la produzione di biogas. Le armelline sono idonee per il consumo umano e l'uso nell'industria cosmetica e farmaceutica.

4. Utilizzatori

Impianti di combustione e per la produzione di biogas, industria alimentare, cosmetica e farmaceutica ed impianti di lavorazione per la sgusciatura.

5. Trattamenti

Essiccazione, sgusciatura, lavaggio, raffinazione, triturazione, omogeneizzazione, fermentazione naturale, disidratazione, disgregazione fisico-meccanica, pressatura, spremitura.

6. Requisiti standard di prodotto

Le norme igienico-sanitarie, di tutela ambientale comunque applicabili e, se utilizzate come biocombustibili, anche le norme UNI EN 14961 e UNI EN 15234.

7. Aspetti gestionali

Date le caratteristiche fisiche e chimiche, tali oggetti non necessitano di particolari precauzioni nelle fasi gestionali della movimentazione e del deposito fatto salvo il rispetto della normativa vigente.

Il deposito deve essere effettuato con modalità, in quantitativi e tempi idonei al successivo utilizzo e quindi congrui con il requisito della certezza di tale utilizzo.