

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA CACAO E NOCCIOLA

Codice referencia : SQUE008

Revisione del 23/09/20

Nome Prodotto <i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	: SQUEEZITA CACAO E NOCCIOLA
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione : Salse per variegature di gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Applicazione : Topping per gelati e variegature in generale.
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : Olio di semi di girasole, saccarosio, **NOCCIOLA** 15%, **LATTE** scremato in polvere, cacao 7%,
(In ordine decrescente di peso) gelificante: amido modificato, emulsionante: E471, vanillina, sale

Dosaggio della Referenza : 10-15 gr.
(Quantità nel prodotto)

Valori Nutrizionali : *(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia	: 413 Kcal (1736 Kj)
- Lipidi	: 46,20 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 5,70 g
- Carboidrati	: 45,80 g
-- di cui zuccheri	: 39,40 g
- Proteine	: 7,20 g
- Fibra	: 3,40 g
- Sale	: 0,0 g

Caratteristiche Fisiche -**Organolettiche**

:
 - Colore : giallo
 - Odore : Tipico
 - Sapore : Tipico
 - Aspetto : Salsa

Parametri Microbiologici

: (Valori max espressi come u.f.c./g)

		LIMITI	U.M
- Lieviti	:	< 10.000	UFC/g
- Muffe	:	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	:	Assenti/25g	UFC/g
- Corpi Estranei	:	Assenti/100g	

Parametri chimici

prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

Laboratorio Analisi

: I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratorio accreditato, a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM

: Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni: **Latte e prodotti a base di latte, frutta secca e prodotti a base di frutta secca**
 : Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	x	x
Frutta a guscio **	:	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo primario

:

Tipo di Confezione**Kg****Imballo secondario**

:

Barattolo

2

Cartone

12

- Modalità Conservazione** : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +20-25 °C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose
- Shelf Life** : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.
- Precauzioni:** : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.