

	SPECIFICA TECNICA		Data emissione : 08.01.2024	Totale pagine : 2
			Edizione n° : 1	Revisione n° : 0
	<b>Prodotto</b> <b>CREMA CHOCONUTS CRUNCHY</b>		<b>Codice</b> <b>9901000698</b>	

**Descrizione del prodotto :** Crema spalmabile ideale per farcire e aromatizzare.

**Composizione:** Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, cacao), **nocciole** tostate (pasta e granella), siero di **latte** in polvere, cacao in polvere, amido di mais, emulsionanti: lecitina di girasole, mono- e digliceridi degli acidi grassi.

**Dichiarazione di Conformità :** Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.

Caratteristiche Organolettiche		ASPETTO  DEL  PRODOTTO  (Vedi foto)  →
Gusto	Caratteristico di nocciola e cacao	
Consistenza	Crema	
Colore	Marrone	
Odore	Caratteristico di nocciola e cacao	
Aspetto	Crema con pezzi	

Caratteristiche Chimico - Fisiche	Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note
Residuo secco		99,0	98,0	99,5	%	ISO-5534	

Difetti	Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note
Corpi estranei ferrosi		assenti					Metal detector
Altri corpi estranei		assenti					

I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno

Caratteristiche Microbiologiche	m	M	c	n	Unità di misura	Metodo	Note
Conta Totale Mesofila		1.000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833	
Muffe		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Lieviti		100	3	3	(ufc/g)	ISO-7954	
Enterobacteriaceae		10	3	3	(ufc/g)	ISO-21528	

**Spiegazione dei simboli:**  
**m :** Valore limite del numero di batteri: il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità campionate è inferiore a **m**  
**M :** Valore massimo tollerato del numero di batteri: il risultato è considerato insoddisfacente se il numero di batteri, in una o più delle unità campionate, è superiore a **M**  
**c :** Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra **m** e **M**: il campione viene considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle unità campionate è pari o inferiore ad **m**  
**n :** Numero di campioni analizzati separatamente

**Dichiarazione OGM**

Si certifica l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati

**ALLERGENI**

Ingrediente	Presente nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>può contenere</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	<b>può contenere</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	<b>può contenere</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	<b>SI (siero di latte in polvere)</b>
Frutta a guscio e prodotti derivati	<b>SI (nocciole); può contenere altra frutta a guscio</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti ( SO <sub>2</sub> > 10 mg/l)	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Legenda : **SI = Presente** ( indicare origine )      NO = Assente

Valori Nutrizionali	Unità di Misura	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)
Energia	Kcal	557
	KJ	2324
Lipidi	%	34,9
di cui saturi	%	5,1
Proteine( N x 6,25 )	%	5,5
Carboidrati	%	55,1
di cui zuccheri	%	47,5
Fibre	%	0,2
Sale	%	0,01

**CONFEZIONAMENTO**

Imballo primario	:	Secchio di plastica con coperchio
Imballo secondario	:	Scatola di cartone contenente due secchi di plastica
Peso netto	:	CRT 12Kg (6x2Kg)
Confezioni per strato	:	7
Numero di strati	:	9
Tipo di Pallet	:	800x1000 mm

Sull'etichetta, presente sull' imballo primario e / o secondario sono riportate le diciture legali ed inoltre Ragione sociale produttore, Codice materiale, Denominazione del prodotto, Lotto, Termine minimo di conservazione (T.M.C.) e quanto altro concordato con il Cliente

<b>Trasporto</b>	:	A temperatura ambiente
<b>Certificazione</b>	:	Se richiesta ( dati da concordare con il cliente )
<b>Conservazione e Durabilità</b>	:	Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto ( 10 - 25° C ) per 24 mesi dalla data di produzione.
<b>Modalità e Limiti di Utilizzo</b>	:	Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI " .
<b>Dosaggio consigliato</b>	:	Quanto basta
L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.		