

# ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

## SCHEDA TECNICA

### SQUEEZITA CREMA PASTICCERA

Rev. Del : 16/09/20

Codice referenza : SQUE004

<b>Nome Prodotto</b>	: SQUEEZITA AL GUSTO DI CREMA PASTICCERA
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	
<b>Lotto N.</b>	: 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)*

**Lista dei Costituenti** : Saccarosio, **LATTE** in polvere scremato, addensante: amido modificato, olio vegetale (olio di semi di girasole), emulsionante: E471, conservante: E202, colorante: E160b, aroma crema pasticceria.

**Dosaggio di prodotto erogato** : 10-15g

**Valori Nutrizionali per 100 g (se solido) / 100 ml (se liquido)** :  
*(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia	: 355 Kcal/1502 KJ
- Lipidi	: 9,20 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 2,10 g
- Carboidrati	: 67,00 g
- di cui: zuccheri	: 52,00 g
- Proteine	: 2,10 g
- Fibre	: 1,30 g
- Sale	: 0,0 g

### Caratteristiche Sensoriali

- Colore : Giallo
- Odore : Tipico della crema pasticcera
- Sapore : Tipico della crema pasticcera
- Aspetto : Salsa

### Parametri Microbiologici

	LIMITI	U.M
- Lieviti e Muffe	< 10.000	UFC/g
Coliformi	< 10	UFC/g
Clostridium botulinum	< Assente/25g	UFC/g
- Corpi Estranei	Assenti/100g	

### Laboratorio Analisi

: I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati - 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 dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003

### Allergeni

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

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
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	
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 SO <sub>2</sub> )	:	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</i> L.), 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.			

### Tipologia Peso unità

Imballo primario : Barattolo 2 Kg

Imballo secondario : Cartone 12 Kg

**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 sensoriali, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.