

ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE003

Nome Prodotto : SQUEEZITA CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

(Dichiarazione in Etichetta)

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 al cioccolato per gelati e variegature in generale

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Lista dei Costituenti : Saccarosio, olio di semi di girasole, **NOCCIOLE** selezionate (15%), **LATTE** scremato in polvere, amido modificato, siero del **LATTE**, emulsionante lecitina di **SOIA** E322, mono e digliceridi degli acidi grassi E471, Sale

(In ordine decrescente di peso)

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 : 579 Kcal/2424,53 KJ

- Grassi : 44,5 g

- di cui: acidi grassi saturi : 1,7 g

- Carboidrati : 44,3 g

- di cui: zuccheri : 42,4 g

- Proteine : 7,3 g

- Fibre : 1,0 g

- Sale : 0,00 g

:

Caratteristiche Sensoriali

- Colore	:	Bianco
- Odore	:	Tipico della nocciola
- Sapore	:	Tipico della nocciola
- Aspetto	:	Salsa

Parametri Microbiologici

		LIMITI	U.M
- Lieviti e Muffe	:	< 10.000	UFC/g
Coliformi	:	< 10	UFC/g
Clostridium botulinum	:	< Assente/25g	UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g	
- 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

Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio, Latte e prodotti a base di latte, soia e prodotti a base di soia

<u>Allergeni</u>		<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
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		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 SO ₂)	:		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

<u>Imballo primario</u>	:	Bottiglia	2 Kg
<u>Imballo secondario</u>	:	Cartone	12 Kg

Modalità Conservazione

: Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +10°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.