

ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA CREMA PASTICCERA

Rev. Del : 16/09/20

Codice referenza : SQUE004

Nome Prodotto <i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	: SQUEEZITA AL GUSTO DI CREMA PASTICCERA
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)

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 pasticcera.

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.

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	
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

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.