

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA PISTACCHIO

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE001

| | |
|---|--|
| <u>Nome Prodotto</u> (Dichiarazione in Etichetta) | : SQUEEZITA PISTACCHIO |
| <u>Lotto N.</u> | : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione |
| <u>Descrizione</u> | : Salse per variegature di gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. |
| <u>Applicazione</u> (In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato) | : Topping per gelati e variegature in generale |
| <u>Lista dei Costituenti</u> (In ordine decrescente di peso) | : Saccarosio, Oli di semi di girasole, PISTACCHIO selezionato (15%) LATTE scremato in Polvere 10%, Amido modificato, Siero del LATTE in polvere, Emulsionante (E322 lecitina di SOIA), E471 mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale |
| <u>Dosaggio di prodotto erogato</u> | : 10-15g |
| <u>Valori Nutrizionali per 100 g (se solido) / 100 ml (se liquido)</u> | : (Valori medi riferiti a 100g di prodotto) |
| - Energia | : 565,77 Kcal/2368,77 KJ |
| - Grassi | : 41,70 g |
| - di cui: acidi grassi saturi | : 1,72 g |
| - Carboidrati | : 46,00 g |
| - di cui: zuccheri | : 42,53 g |
| - Proteine | : 8,22 g |
| - Fibre | : 1,62 g |
| - Sale | : 0,04 g |

Caratteristiche Sensoriali

- Colore : Verde
- Odore : Tipico del pistacchio
- Sapore : Tipico del pistacchio
- 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 vengono 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 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 (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Tipologia Peso unità

- Imballo primario : Bottiglia 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.