

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA PISTACCHIO

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE001

Nome Prodotto : SQUEEZITA PISTACCHIO

(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 per gelati e variegature in generale

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Lista dei Costituenti : 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

(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 | : | 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 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 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 (<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** : 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.