

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE003

<u>Nome Prodotto</u> (Dichiarazione in Etichetta)	: SQUEEZITA CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE
<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 al cioccolato per gelati e variegature in generale
<u>Lista dei Costituenti</u> (In ordine decrescente di peso)	: 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
<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	: 579,09 Kcal/2424,53 KJ
- Grassi	: 44,49 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 1,74 g
- Carboidrati	: 44,30 g
- di cui: zuccheri	: 42,36 g
- Proteine	: 7,30 g
- Fibre	: 0,97 g
- Sale	: 0,04 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 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.