

SQUEEZITA COCCO

Rev. Del : 07/02/2022

Codice referencia : 9901000568

Nome Prodotto : SQUEEZITA COCCO

(Dichiarazione in Etichetta)

Lotto N. : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Prodotto nello stabilimento di : Via Fratelli Cairoli, 5 – 27015 Landriano (PV)

Descrizione : Salsa per uso industriale, come farcitura di gelati e prodotti dolciari. Vietata la vendita per consumo diretto.

Applicazione : Topping per gelato, per farciture e variegature in genere.

*(In quale prodotto alimentare
potrà essere utilizzato)*

Ingredienti : Olio di semi di girasole, Zucchero, Latte di cocco (14%), siero del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere (3,7%), Amido modificato, Emulsionante (E322 lecitina di girasole), Amido di riso, E471 mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Vanillina.

Dosaggio di prodotto erogato : 15g

Valori Nutrizionali : *(valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia	: 594 Kcal (2494 Kj)
- Grassi	: 45,0 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 4,5 g
- Carboidrati	: 45,3 g
- di cui: zuccheri	: 41,6 g
- Proteine	: 1,9 g
- Fibre	: 0,0 g
- Sale	: 0,3 g

**Caratteristiche Fisiche –
Organolettiche**

- Colore	: Bianco
- Odore	: Tipico del cocco
- Sapore	: Tipico del cocco
- Aspetto	: Salsa

Parametri Microbiologici : *(Valori max espressi come u.f.c/g)*

		LIMITI	U.M
- Lieviti	:	< 10.000	UFC/g
- Muffe	:	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	:	Assente/25g	

Parametri Chimici : Prodotto conforma al Reg. CE1881/2006 e s.m.i e al Reg. CE396/2005 e s.m.i

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

Latte e prodotti derivati del latte, frutta a guscio e derivati della frutta a guscio.

Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi

Allergeni : emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<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	
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.				

Imballo	:	Tipo di Confezione	Kg
		Barattolo	2
		Cartone	12

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto. 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 fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.