

SCHEMA TECNICA

Data: 10/06/2020

R.A.Q.: Dott.ssa Simona Danio

CODICE PRODOTTO: P0722

DESCRIZIONE PRODOTTO: CREMA CACAO E NOCCIOLE - R10314

INGREDIENTI: Zucchero, olio vegetale (colza), grasso vegetali (palma), **nocciolate** 7%, **lattosio**, cacao magro in polvere 6,5%, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi.

Può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	2,5	% MAX
Ceneri	2,5	% MAX
aw	<0,4	

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Valore energetico	2221	kJ	532	kcal
Grassi	29	g		
Di cui acidi grassi saturi	7,6	g		
Di cui acidi grassi monoinsaturi	15	g		
Di cui acidi grassi polinsaturi	6,8	g		
Di cui acidi grassi trans	< 0,5	g		
Carboidrati	61,7	g		
Di cui zuccheri	60,8	g		
Fibre	2,7	g		
Proteine	3,9	g		
Sodio	0,05	g		
Sale	0,13	g		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore	Cacao e nocciolate	Odore	Cacao e nocciolate
Colore	Caratteristico	Consistenza	Compatta a temperatura ambiente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Analisi	UOM	Target	Valore limite
Carica batterica totale	UFC/g	1000	< 7500
Coliformi totali	UFC/g	10	< 100
Salmonella	/25g	Assente	-
Stafilococco	/25g	Assente	-
Lieviti	UFC/g	10	< 250
Muffe	UFC/g	10	< 250

Nutkao

Aflatossine (B1, B2, G1, G2)	PPB	-	< 4
Ocratossina A	PPB	-	< 2

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, non freddo. Si consiglia una temperatura compresa tra 16°C e 20°C. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole, le confezioni non devono essere capovolte e non devono essere sovrapposte.

Conservazione prodotto sfuso: per i prodotti sfusi la temperatura di conservazione per mantenere la corretta fluidità è 45-50 ° C. A questa temperatura, la durata di conservazione del prodotto diventa un mese dalla data di consegna. Per evitare di decantazione del prodotto deve essere tenuto agitato. Conservare il prodotto in un ambiente pulito, asciutto e privo di odori.

Imballaggio: Secchio in plastica Peso netto 3 Kg

OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n° 1829 e 1830 del 2003.

Shelf life: 18 mesi. La data di scadenza si riferisce al prodotto conservato con le modalità sopra indicate.

ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO SECONDO IL REGOLAMENTO (UE) 1169/2011, ANN. II

	Ingrediente	Cross contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nutkao

ELENCO ALLERGENI PER PAESI EXTRA EU

	Ingrediente	Cross contaminazione
Lattosio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacao	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glutammato (E620 - E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coriandolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mais e derivati del mais	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Castagna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cocco	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Karité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pinoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legumi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ingredienti di origine bovina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ingredienti di origine suina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carota	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coloranti azoici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BHT/BHA (>1ppm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>