

## SQUEEZITA BIANCA E NOCCIOLE

**Rev. Del** : 07/02/2022

**Codice referenza** : 9901000418

**Nome Prodotto** : SQUEEZITA BIANCA E NOCCIOLE

*(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** : 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, per farciture e variegature in generale

*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*

**Ingredienti** : 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.

**Dosaggio di prodotto erogato** : 15g

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

- Energia	: 579,09 Kcal (2424,53 Kj)
- Lipidi	: 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	: 0,0 g

### **Caratteristiche Fisiche – Organolettiche**

- Colore	: Avorio
- Odore	: Tipico della nocciola
- Sapore	: Tipico della nocciola
- 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	
- Corpi Estranei	Assente/100g	

**Parametri chimici** : Prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 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

**Allergeni** : **Latte e suoi prodotti derivati, Soia e i suoi prodotti derivati, frutta a guscio e suoi prodotti derivati**  
 Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi 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		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 L.</i> ), 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.			

<b>Imballo</b>	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
	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, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.