

Cod. articolo: 01010796 **NOCCIOLATA INDUSTRY 3222 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/12/2019

Descrizione

pasta al gusto gianduia. Si presenta come una crema morbida dotata di elevata spalmabilità, particolarmente adatta alla farcitura di tutti i prodotti dolciari dopo la cottura.

Denominazione

crema spalmabile.
Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (girasole, palma), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, LATTOSIO, NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Il prodotto può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	37.8 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1 % max.

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g
Escherichia coli (4)	assente/g
salmonelle (5)	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Cod. articolo: 01010796 **NOCCIOLATA INDUSTRY 3222 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/12/2019

Modalità di conservazione

il prodotto nelle confezioni originali mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi in ambiente fresco (20°C max.); temperature più alte possono provocare l'affioramento di olio rendendo così necessario il rimescolamento accurato del prodotto prima del suo impiego.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da kg 5, 13 o 24 netti.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	574 kcal
	2391 kJ
2. Proteine (N*6.25)	2.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	55.5 g
di cui zuccheri	54.6 g
4. Grassi	37.8 g
di cui saturi	8.1 g
5. Fibre alimentari	1.7 g
6. Sale	0.06 g

Cod. articolo: 01010796 **NOCCIOLATA INDUSTRY 3222 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/12/2019

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia	X	lecitina		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	lattosio, latte scremato in polvere		
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	nocciole	CC	altra frutta a guscio
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

RSP0

RSP0 SCC livello Mass Balance

Cod. articolo:	01010796	NOCCIOLATA INDUSTRY 3222 13
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/12/2019	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.