

Cod. articolo: 01012009 **CREMA POST FORNO PISTACCHIO 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/01/2021

Descrizione

crema al pistacchio ideale per la farcitura post forno di croissant, fagottini e brioches.

Denominazione

crema spalmabile. Prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

zucchero, olio vegetale (palma), LATTOSIO, LATTE scremato in polvere, SIERO DI LATTE in polvere, PISTACCHI (5%) , emulsionante lecitina (di SOIA), aromi, sale, coloranti: e141i e beta carotene.

Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	38.3 % $\pm$ 1.5
umidità (K.F.)	1.2 % 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: 01012009 **CREMA POST FORNO PISTACCHIO 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/01/2021

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi. Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità. Se invece il prodotto si presentasse poco spalmabile, per lunga permanenza a basse temperature, sarà sufficiente mantenerla in ambiente caldo.

Confezione

secchielli in plastica per alimenti da 13 kg netti.

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	580 kcal
	2416 kJ
2. Proteine (N*6.25)	4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	54.5 g
di cui zuccheri	53.9 g
4. Grassi	38.3 g
di cui saturi	16.2 g
5. Fibre alimentari	0.5 g
6. Sale	0.35 g

Cod. articolo: 01012009 **CREMA POST FORNO PISTACCHIO 13**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/01/2021

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	latte scremato, siero di latte, lattosio	
Frutta a guscio e prodotti derivati	X	pistacchi e 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

Cod. articolo:	01012009	CREMA POST FORNO PISTACCHIO 13
Stato:	Approvata da RAQ in data 11/01/2021	

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.