

SCHEDA TECNICA

CREMA SPALMABILE LA CRUNCHY

<u>Nome prodotto/Formato :</u>	Crema Spalmabile LA CRUNCHY 175 gr
<u>Codice articolo :</u>	CS03
<u>Lotto N. :</u>	In etichetta – Aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<u>Zona di produzione :</u>	Campomorone (GE)

<u>Nome prodotto/Formato :</u>	Crema Spalmabile LA CRUNCHY 35 gr
<u>Codice articolo :</u>	CS07
<u>Lotto N. :</u>	In etichetta – Aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<u>Zona di produzione :</u>	Campomorone (GE)

<u>Nome prodotto/Formato (Sfuso) :</u>	Crema Spalmabile LA CRUNCHY 4 Kg
<u>Codice articolo :</u>	CS06
<u>Lotto N. :</u>	In etichetta – Aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<u>Zona di produzione :</u>	Campomorone (GE)

Descrizione :

Crema dolce a base di Nocciola Ligure, granella di nocciole Piemonte IGP e Cacao per farciture o da gustare spalmata su una fetta di pane.

Applicazione (In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato) :

Farciture, variegature o da gustare tal quale.

Ingredienti (In ordine decrescente di peso) :

Nocciole Tostate Liguri "Il Parodi", zucchero di canna, granella di nocciole Piemonte IGP, cacao magro amaro in polvere, burro di cacao, olio di Nocciola Ligure crudo, emulsionante: lecitina di soia.

Dichiarazione degli allergeni (se presenti) :

Contiene nocciole e soia. Può contenere tracce di latte.

Dichiarazione d'uso OGM o prodotti derivati :

L'azienda NON utilizza prodotti OGM o derivati.

Origine delle materie prime :

Comune di Mezzanego e zone limitrofe – Liguria/Italia.

Caratteristiche Fisiche-Organolettiche :

- **Colore :** Marrone con granella di nocciole dal colore marrone chiaro
- **Odore :** Tipico di Nocciole e Cacao
- **Sapore :** Nocciole e Cacao
- **Aspetto :** Crema Spalmabile con granella di nocciole

Informative tecnico/commerciali (Formato e imballo) :

<u>Tipologia di formato :</u>		Crema Spalmabile LA CRUNCHY 175 gr
<u>Caratteristiche imballo primario :</u>		
- Modalità di confezionamento	Vasetti in vetro con capsula	
- Informativa specifica del vasetto	Vasetti da 175 gr Netto / 343 gr Lordo	
<u>Caratteristiche imballo secondario :</u>		
- Cartone		
N° pezzi per cartone	Dimensioni cartone (cm)	Peso lordo cartone
12	Lunghezza = 32 cm Larghezza = 25 cm Altezza = 11,5 cm	4 Kg 423 gr
Bancale EURO/EPAL :	Dimensioni 120 cm x 80 cm	Peso 22 Kg

Tipologia di formato :		Crema Spalmabile LA CRUNCHY 35 gr
Caratteristiche imballo primario :		
- Modalità di confezionamento	Vasetti in vetro con capsula	
- Informativa specifica del vasetto	Vasetti da 35 gr Netto / 101 gr Lordo	
Caratteristiche imballo secondario :		
- Cartone		
N° pezzi per cartone	Dimensioni cartone (cm)	Peso lordo cartone
12	Lunghezza = 18,5 cm Larghezza = 15 cm Altezza = 5,5 cm	1 Kg 273 gr
Bancale EURO/EPAL :	Dimensioni 120 cm x 80 cm	Peso 22 Kg

Tipologia di formato (Sfuso) :		Crema Spalmabile LA CRUNCHY 4 Kg
Caratteristiche imballo primario :		
- Modalità di confezionamento	Mastello/Secchio da 4 Kg	
Caratteristiche specifiche imballo primario :		
- Dimensioni del Mastello/Secchio	Larghezza = 20 cm Lunghezza = 20 cm Altezza = 20,5 cm	
- Peso lordo del Mastello/Secchio	4 Kg 236 gr	
Bancale EURO/EPAL :	Dimensioni 120 cm x 80 cm	Peso 22 Kg

Informative per la Conservazione :

<u>T.M.C/Data di scadenza (indicata in etichetta) :</u>	GG/MM/AA
<u>Shelf-Life :</u>	24 Mesi – 2 Anni
<u>Modalità di conservazione :</u>	Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di 15–20 °C. Tenere lontano Da fonti di calore e luminose.
<u>Modalità di indicazione del Lotto di produzione :</u>	Il Lotto è stampato in etichetta e viene aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Informazioni Nutrizionali :

Descrizione analisi	Unità di misura	Risultato
Etichetta nutrizionale est	Grammi	Valori
Energia (Kcal)	Kcal/100g	626
Energia (KJ)	KJ/100g	2.592
Grassi (di cui)	g/100g	51
Acidi Grassi Saturi	g/100g	6,7
Acidi Grassi Monoinsaturi	g/100g	40
Acidi Grassi Polinsaturi	g/100g	4,7
Carboidrati (di cui)	g/100g	28
Zuccheri	g/100g	27
Fibre Alimentari	g/100g	9,3
Proteine	g/100g	8,7
Sale	g/100g	0

Allergeni :

<u>QUESTIONARIO ALLERGENI</u>	<u>PRESENTE</u>		<u>ASSENTE</u>
	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINANTE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			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 (compreso il lattosio)		X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)	X (nocciole)		
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape			X
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo			X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂			X
LUPINI e prodotti a base di lupini			X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

Caratteristiche chimico/fisiche e microbiologiche :

Parametro	Valore
Carica mesofila aerobia	≤ 10.000 (ufc/g)
Coliformi totali	≤ 10 (ufc/g)
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 (ufc/g)
Salmonella spp	Assente/25g
Ocratossina A	≤ 3,0 (µg/Kg)