

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 01/01/2017

cod. art.:

05021

PASTA PER GELATERIA E PASTICCERIA

PRALINATO NOCCIOLA 50/50

INGREDIENTI

"Nocciola Piemonte I.G.P." (50%), zucchero. Può contenere tracce di prodotti a base di soia, prodotti a base di latte (incluso lattosio) e altra frutta a guscio.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Tostatura, miscelazione ingredienti, macinazione e confezionamento del prodotto. Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, aromi, coloranti e antiossidanti.

NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

- E000

HEC/a

CONSISTENZA

Pasta fluida derivata dalla lavorazione della granella di nocciola pralinata e caramellizzata.

ANALISI CHIMICHE

CMV

aW	0,3 +/-0,2	
aflatossine B1,B2, G1, G2	< 4	μg/kg
aflatossina BI	< 2	μg/kg

ANALISI MICROBIOLOGICHE

LMA	< 5000	UFC/g
muffe	< 1000	UFC/g
enterobatteriacee	< 100	UFC/g
carica mesofila anaerobia sporigena	< 50	UFC/g
escherichia coli	assenti	UFC/g
salmonella spp.	assenti	UFC/25g
lieviti	< 1000	UFC/g

Valori nutrizionali medi per 100g

Valore Energetico	2391	kJ
Valore Energetico	574	kcal
Proteine	12	g
Carboidrati	47	g
di cui zuccheri	42	g
Grassi	36	g
di cui saturi	3	g
Sale (sodio x 2,5)	Ø	g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 01/01/2017

cod. art.:

05021

PASTA PER GELATERIA E PASTICCERIA

PRALINATO NOCCIOLA 50/50

DICHIARAZIONI ALLERGENI

	Ingredienti	Linea Produttiva	Stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	SI	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di Iupini	NO	NO	NO

*Utilizzato anche sciroppo di glucosio da frumento esente da etichettatura come specificato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/11.

Prodotto senza glutine.

DICHIARAZIONI SUPPLEMENTARI

Prodotto esente da contaminanti fisici sia di natura organica che inorganica. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego. Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Prodotto conforme ai limiti di legge per metalli pesanti e micotossine.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Due anni dalla data di produzione. Vedere indicazioni sulle singole confezioni.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Mantenere la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 0 del 01/01/2017

cod. art.:

05021

PASTA PER GELATERIA E PASTICCERIA

PRALINATO NOCCIOLA 50/50

INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO

Latta **Packaging** 3000 g Peso Netto unità Peso Lordo unità 3375 g Unità di vendita 2 pz x 3 kg Dimensioni cartone (cm) 21 x 19 x 35 Cartoni per strato 12 cartoni Numero strati per pallet 72 cartoni Pallet (EPAL) Dimensioni pallet (cm) 141 x 80 x 120 8013999050217 Codice a Barre Prodotto Codice a Barre Unità di vendita 8013999113684 Codice Nomenclatura Combinata 20081919

CERTIFICAZIONI

OHSAS 18001:2007 UNI EN ISO 9001:2008 UNI EN ISO 14001:2004

L'Azienda Agrimontana S.p.A. opera secondo un proprio sistema HACCP garantendo la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.
Il prodotto è da ritenersi conforme ai regolamenti europei in vigore.