

**CODICE** 20009

**NOME PRODOTTO** **Pasta Gianduia**

**QUESTO PRODOTTO NON CONTIENE COLORANTI DI SINTESI CHE POTREBBERO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITA' E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. (Reg. CE n. 1333/2008 del 16/12/08)**

**DESCRIZIONE** Prodotto per gelateria e pasticceria, per uso professionale non destinato ad essere venduto al dettaglio. Si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole.

**ASPETTO** Pasta densa e cremosa, semi-lucida ed uniforme.

**INGREDIENTI** **Nocciole** tostate 36.5%, saccarosio, destrosio, cacao magro in polvere 15.5%, olio di **arachide**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi.

**DOSAGGIO** Si consiglia di utilizzare 100 g di prodotto per ogni kg di miscela.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g**

Energia	539,3 kcal (2256 kJ)
Grassi	39,3 g
di cui Saturi	5,2 g
Carboidrati	40,2 g
di cui Zuccheri	34,0 g
Fibra	8,6 g
Proteine	9,1 g
Sale	0,0 g

**ANALISI MICROBIOLOGICA**

Carica batterica totale 30°C UFC/g	<2000 UFC/g
Coliformi Totali	assenti
Escherichia Coli	assenti
Staphylococcus Aureus	assenti
Salmonella	assente/25 g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<100 UFC/g

**IMBALLO** Un cartone contiene 2 confezioni da 5.5 kg l'una.

**CONSERVABILITA'** 24 mesi in confezione originale ed integra conservato in luogo fresco ed asciutto.

**CONSIGLI** Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Rimescolare prima di ogni prelievo. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto, pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno della confezione. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo.

**SICUREZZA  
ALIMENTARE**

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM\*. Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti

\*Conformità ai Reg CE 1829/2003 e 1830/2003

**CERTIFICAZIONI**

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: n.138 - Reg. ULSS n.2769A  
APPROVAL NUMBER DI RICONOSCIMENTO DEFINITIVO DI IDONEITA' CE: CE IT G6MOR  
I.C.E.A.: Valore Sociale

**ALLERGENI\*\***

	Presente	Assente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati***		x	
Crostacei o 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 (incluso lattosio)***			Non si esclude la possibilità
Frutta a guscio, cioè mandorle ( <i>Amigdalus Communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans Regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium Occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya Illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia Excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia Vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia Ternifolia</i> ) e prodotti derivati***	x (Nocciole)		Non si esclude la possibilità (Mandorle, Noci Comuni, Pistacchio)
Sedano e prodotti a base di sedano***		x	
Senape e prodotti a base di senape***		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo***		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub> ***		x	
Lupini e prodotti a base di lupini***		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi***		x	

\*\*vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE

\*\*\*Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti

L'azienda Gelinova Group s.r.l. opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P. Si garantisce la sicurezza dei nostri prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni secondo il Reg. CE n. 852/2004.

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

Il responsabile dell'ufficio qualità:

Pillot Stefano

