

SQUEEZITA CARMELLO SALATO

Rev. Del : 07/02/2022

Codice referenza : 9901000570

Nome Prodotto : SQUEEZITA CARMELLO SALATO

(Dichiarazione in Etichetta)

Lotto N. : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Prodotto nello stabilimento di : Via Fratelli Cairoli, 5 – 27015 Landriano (PV)

Descrizione : Preparato semilavorato in pasta per gelati destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Applicazione : Topping per gelato, per farciture e variegature in generale.

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : Sciroppo di glucosio, zucchero, **LATTE** condensato dolce, acqua, **BURRO, PANNA**, sale, conservante: sorbato di potassio, antiossidante: tocoferolo

(In ordine decrescente di peso)

Dosaggio di prodotto erogato : 15g

Valori Nutrizionali : *(valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia : 356 Kcal (1494 Kj)
- Lipidi : 6,6 g
- di cui: acidi grassi saturi : 4,3 g
- Carboidrati : 72,4 g
- di cui: zuccheri : 66,0 g
- Proteine : 1,60 g
- Fibre : 0,72 g
- Sale : 272,08 mg

**Caratteristiche Fisiche –
Organolettiche**

- Colore : Caramello
- Odore : Tipico del caramello
- Sapore : Tipico del caramello
- Aspetto : Pasta fluida

Parametri Microbiologici : *(Valori max espressi come u.f.c/g)*

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	< 10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	< 1.000	UFC/g
- Enterobatteri	< 100	UFC/g
- Escherichia Coli	< 10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g
- Salmonella spp.	Assente/25g	
- Listeria monocytogenes	Assente/25g	
- Corpi Estranei	Assenti/100g	

Parametri chimici : Prodotto conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i e al Reg. CE 396/2005 e s.m.i.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : **Latte e prodotti derivati del latte**
Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *		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 (Incluso il lattosio)	X		
Frutta a guscio **		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo	Tipo di Confezione	Kg
	Barattolo	2
	Cartone	12

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

Shelf Life

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni:

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.