SCHEDA TECNICA

Data: 29/04/2020	RAQ: Dr.ssa Simona Danio

CODICE PRODOTTO: P0732

DESCRIZIONE PRODOTTO: CREMA NOCCIOLA FORNO R10060

INGREDIENTI: Zucchero, oli e grassi vegetali (colza e palma), cacao magro in polvere 8%, **nocciole** 5,5%, **latte** intero in polvere, amido di patata, emulsionante: lecitina di girasole, aromi.

Può contenere **soia** e altra **frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità	2,5	% MAX
Ceneri	2,5	% MAX
a_W	<0,4	

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g

Valore energetico	2355	kJ	564	kcal
Grassi	34	g		
Di cui acidi grassi saturi	5	g		
Di cui acidi grassi trans	<0,5	g		
Carboidrati	59	g		
Di cui zuccheri	57	g		
Fibre	3,2	g		
Proteine	4	g		
Sodio	0,010	g		
Sale	0,025	g		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore	Predominante cacao e nocciole	Odore	Cacao e nocciole
Colore	Caratteristico	Consistenza	Compatta a temperatura ambiente

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Analisi	**UOM**	**Target**	**Valore limite**
Carica batterica totale	UFC/g	1000	< 7500
Coliformi totali	UFC/g	10	< 100
Salmonella	/25g	Assente	-
Stafilococco	/25g	Assente	-
Lieviti	UFC/g	10	< 250
Muffe	UFC/g	10	< 250
Aflatossine (B1, B2, G1, G2)	PPB	-	< 4
Ocratossina A	PPB	-	< 2

Conservazione: Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, non freddo. Si consiglia una temperatura compresa tra 16°C e 20°C. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole, le confezioni non devono essere capovolte e non devono essere sovrapposte.

Shelf life: 18 mesi. La data di scadenza si riferisce al prodotto conservato con le modalità sopra indicate.

Conservazione prodotto sfuso: per i prodotti sfusi la temperatura di conservazione per mantenere la corretta fluidità è 45-50 ° C. A questa temperatura, la durata di conservazione del prodotto diventa un mese dalla data di consegna. Per evitare di decantazione del prodotto deve essere tenuto agitato. Conservare il prodotto in un ambiente pulito, asciutto e privo di odori.

Imballaggio: Secchio in plastica peso netto 6 kg

OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n° 1829 e 1830 del 2003.

ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO SECONDO IL REGOLAMENTO (UE) 1169/2011, ANN. II

	Ingrediente	**Cross contaminazione**
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	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte	☒	☐
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	☒	☒
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	☐	☐
Lupino	☐	☐
Molluschi	☐	☐

Nutkao

ALLERGENI ADDIZIONALI		
	Ingrediente	**Cross contaminazione**
Lattosio	☒	☐
Cacao	☒	☐
Glutammato (E620 – E625)	☐	☐
Pollo	☐	☐
Coriandolo	☐	☐
Mais e derivati del mais	☐	☒
Castagna	☐	☐
Cocco	☐	☒
Karité	☐	☒
Pinoli	☐	☐
Legumi	☐	☐
Ingredienti di origine bovina	☐	☐
Ingredienti di origine suina	☐	☐
Carota	☐	☐
Coloranti azoici	☐	☐
BHT/BHA (>1ppm)	☐	☐

Nutkao S.r.l. con unico socio - soggetta a direzione e coordinamento di Nutkao Holding S.r.l.
Zona Industriale - 12040 Canove di Govone (CN) - ITALIA - tel. +39 0173621211 - fax +39 0173621260
e-mail nutkao@nutkao.com PEC: nutkao@pec.nutkao.com
Cap. sociale € 620.000 i.v. - R.E.A. n. 128407 C.C.I.A.A. Cuneo - C.F. e R.I. di Cuneo n. 01552270041 - P. IVA EU IT 01552270041 www.nutkao.com