

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

CREMADELIZIA

Articolo: / Item: / Artículo: **CREMADELIZIA PISTACCHIO**



CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Finissima crema spalmabile ai PISTACCHI.

PISTACHIOS spread cream.

Crema para untar de PISTACHOS.

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

PISTACCHI tostati 35% – Zucchero – Olio di girasole – Maltodestrine – Fibra vegetale – Sciroppo di glucosio – Burro di cacao – Emulsionanti: lecitina di SOIA. Può contenere tracce di LATTE, ARACHIDI e ALTRA FRUTTA A GUSCIO. SENZA GLUTINE.

Roasted PISTACHIOS 35% - Sugar – Sunflower oil – Maltodextrin – Vegetable fibre – Glucose syrup – Cocoa butter – Emulsifier: SOY lecithin. It may contain traces of MILK, PEANUTS and OTHER NUTS. GLUTEN FREE.

PISTACHIOS tostados 35% - Azúcar - Aceite de semillas de girasol - Maltodextrinas - Fibra vegetal - Jarabe de glucosa - Manteca de cacao - Emulsionante: lecitina de SOJA. Puede contener trazas de LECHE, CACAHUETES y OTROS FRUTOS DE CÁSCARA. SIN GLUTEN.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto / NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product / INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto

Energia / Energy / Valor energético	2343 kJ / 564 kcal
Grassi / Fats / Grasas	40 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	6,4 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	41 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucares	32 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentare	7,3 g
Proteine / Proteins / Proteinàs	6,3 g
Sale / Salt / Salz	0 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti, a temperature comprese tra **18°C e 20°C**. Termine minimo di conservazione: **18 mesi** dalla data di produzione.

Store the product in a fresh, dry place to protect its characteristics in an optimum manner, temperatures comprised between **18°C and 20°C**. Date of minimum durability: **18 months** from the date of production.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco, temperaturas abarcadas en medio **18°C y 20°C**. Plazo mínimo de conservación: **18 meses** a partir de la fecha de producción.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total	10.000	100.000	2	5	UFC/g.
Enterobatteriacee	10	100	2	5	UFC/g.
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto		0	5	UFC/g.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

CREMADELIZIA
Articolo: / Item: / Artículo: CREMADELIZIA PISTACCHIO


Salmonella	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto	0	10	UFC/ 25 g.		
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g.
Legenda: / Key: / Interpretación: m: Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior n: numero unità campionanti / number of units sampled / número unidades muestra M: Limite superiore / Upper limit / Límite superior c: numero di unità con valori $m < c < M$						
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93						
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS				Limiti / Limits / Límites		U.M.
Umidità / Humidity/ Humedad				< 3		%
Aflatoxin B1		Reg. CE 165/2010		<8		µg/kg
Aflatoxin B1+B2+G1+G2		Reg. CE 165/2010		<10		µg/kg

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

Code	Description	Pieces x pack	Net weight x pack	Size cm	Boxes x carton
1.31.69	Cremadelizia pistacchio	1	300 g – oz 10,58	Ø 7,5 x 10	8
1.34.14	Cremadelizia 4 vasetti assortiti	1 x 4	150 g x 4 – oz 5,29 x 4	23,5 x 6 x 9,5	12
1.34.15	Cremadelizia Espositore	2 x 20	150 g x 20 – oz 5,29 x 20	29 x 29 x 30	2
1.31.77	Cremadelizia pistacchio 150 g Ricarica 20 pz	1 x 20	150 g x 20 – oz 5,29 x 20	30 x 30 x 9,5	1

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO:

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti.

Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015. CERTIFICATO CSQA N. 6000.

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of EC Reg. no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene.

Company with quality management system UNI EN ISO 9001:2015. CERTIFICATE CSQA No. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos.

Empresa con la gestión del sistema de calidad UNI EN ISO 9001:2015. Certificado CSQA N° 6000.

Redazione / Prepared / Redacción	Verifica / Verified / Comprobación	Approvazione / Approved / Aprobación
		