



CREAMI ITALIA SRL – CORSO ITALIA N.78 DESIO (MB)
Sito Internet www.creamitalia.it e-mail info@creamitalia.it

SCHEDA TECNICA: CUOR DI NOCCIOLA

INGREDIENTI

Zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, girasole), **nocciole** 10%, **latte** magro in polvere, siero di **latte** in polvere, cacao 10/12, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi naturali

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Presenti: Contiene allergeni: Latte, frutta a guscio, soia e prodotti a base di soia

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

Per 100 g: Energia 2426kJ, 583 kcal, Grassi 40 g, Carboidrati 50 g, di cui zuccheri 44 g, Fibre 2,4 g, Proteine 4,5g.

	100 g
Energia	2426kJ
	583 kcal
Grassi	40 g
di cui grassi saturi	g
Carboidrati	50 g
di cui zuccheri	44 g
Fibre	2,4 g
Proteine	4,5 g
Sale	0 g



CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 12 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Crema morbida vellutabile al gusto extra nocciola, ideale per farciture a freddo di crepes, brioches, croissant e torte. Si amalgama perfettamente con le creme pasticcere, creme burro e panna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: crema morbida liscia spalmabile ma consistente

Gusto e odore: nocciola e delicato latte, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: max. 5000 UFC/gr

Conta enterobatteriacee: max. 10 UFC/gr

Conta coliformi e coli: max. 10 UFC/gr

Lieviti e muffe: max 50 UFC/gr

Salmonella: assente in 25 gr

IMBALLO

Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ragione sociale dell'impresa produttrice, sede dell'impresa produttrice, peso netto del prodotto, numero del lotto o data di scadenza.

Indicazioni Ambientali:

Contenitori in Polipropilene:

PP in scatola di cartone. Smaltire in conformità alla legislazione locale e nazionale



MODALITA' D'ACCETTAZIONE

L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

DICHIARAZIONE

E' idonea al consumo umano ed è prodotta nel rispetto delle leggi italiane ed europee in materia di produzione di alimenti (Autorizzazione Sanitaria n. 140/97 del 10/09/97 rilasciata da regione Lombardia Azienda USSI n. 37) OGM FREE. L'azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni Reg. CE 852/2004 e successive modifiche.

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica riflettono lo stato delle attuali conoscenze in materia e vengono fornite senza garanzia. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto.

REV. MARZO 2019