



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

SCHEDA TECNICA: CUOR DI PISTACCHIO 20%

INGREDIENTI

Zucchero, oli vegetali non idrogenati (palma, girasole), **pistacchio**20%, **lattescremato**, siero di **latte**, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi naturali, coloranti E100-E141.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

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

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

Per 100 g: Energia 2514kJ, 604kcal, Grassi 44 g di cui saturi 15g, Carboidrati 46 g, di cui zuccheri 41 g, Proteine 6,1g.

	100 g
Energia	2514kJ
	604 kcal
Grassi	44 g
di cui grassi saturi	15 g
Carboidrati	46 g
di cui zuccheri	41 g
Fibre	0 g
Proteine	6,1 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 spalmabile al pistacchio tostato 20% origine Sicilia, ideale per ogni impiego in gelateria ed in pasticceria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: crema morbida spalmabile color verde pistacchio

Gusto e odore: tipico pistacchio, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: inf. 5000 UFC/gr

Conta E.coli: inf. 100 UFC/gr

Lieviti e muffe: max50 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