



SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

CREMA SPALMABILE DARK

TIPOLOGIA PRODOTTO

Crema spalmabile al fondente

INGREDIENTI :

Cacao magro, zucchero, olio di semi di girasole alto oleico, LECITINA DI SOYA, fave di tonka, vaniglia

MODALITA' DI IMPIEGO

Ideale consumata sul pane, ottima per preparazione di dolci o come variegatura sul gelato. Un eventuale affioramento di olio è indice di naturalità del prodotto; mescolare prima dell'uso. Avvertenze: l'eventuale presenza di grumi e/o affioramenti bianchi è dovuta alla naturale solidificazione del burro di cacao a basse temperature, e non modifica la qualità del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore : marrone intenso, cioccolato fondente

aspetto : cremosa

TIPO CONFEZIONE

Vaso vetro 250g. Cartone 4 pezzi

TMC (Termine minimo di conservazione)

24 mesi dalla produzione se rispettate le modalità di conservazione. Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sull'etichetta. Dopo l'apertura il prodotto si conserva fino alla data di scadenza se vengono rispettate le modalità di conservazione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco e asciutto al riparo della luce solare diretta.

Temperatura di stoccaggio 15-20 °C.

MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura tra 15-20 °C al riparo da fonti di calore e al riparo dalla luce solare diretta e da odori e umidità.

OGM :

Dichiarazione HACCP

Il prodotto è conforme alle norme stabilite relativamente all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi dell'HACCP autorizzazioni sanitarie n. 391-249-1178-377

REA 71443 Cod attività 107120

RINTRACCIABILITA'

E' garantita la tracciabilità interna di ogni lotto di produzione

CERTIFICAZIONI E IDONEITÀ DI PRODOTTI

il prodotto è	IDONEO	CERTIFICATO
VEGANO	SI	NO
BIOLOGICO	NO	NO
GLUTEN FREE	SI	NO

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Valori Energetici	399 kcal /100g
	1655 kjoule/100g
Grassi	33,50 g/100g
grassi saturi	5,4 g /100g
Carboidrati	24,4 g/100g
Zuccheri	24,4 g/100g
Proteine	0 g/100g
Sodio	0.001 g/100g

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Presenza certa	Possibile presenza accidentale
Cereali contenenti glutine, vale a dire (farro e grano khorasan), segale, orzo, vana o i loro ceppi ibridati e derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
Frutta aguscio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecn, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO
Per 'SI' nella colonna 'Presenza certa' è da intendersi "aggiunta diretta" cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è costituente di un suo ingrediente (compresi solventi , diluenti e i supporti per aromi ed additivi)		
Per 'SI' nella colonna 'Possibile presenza accidentale' è da intendersi "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui di altre lavorazioni.		

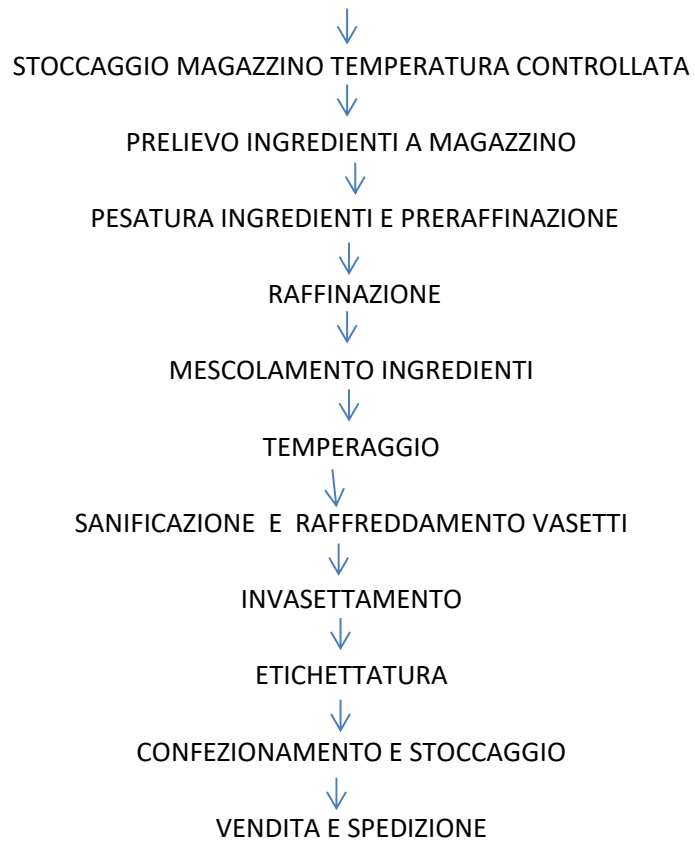
Il presente documento è redatto secondo il Reg CE 1169/2011 al meglio delle nostre conoscenze sulla base della formulazione del prodotto e dei dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime.

Rilasciato in data

01/01/2020

DIAGRAMMA DI FLUSSO

RICEVIMENTO MERCI



↓