

SCHEDA TECNICA PRODOTTO <i>PRODUCT DATA SHEET</i>	<i>Codice</i> <i>Code</i> 00442
BON CREAM	<i>Data rev.</i> <i>Issue date</i> 25/06/2018

DESCRIZIONE *DESCRIPTION*

Crema con cacao e nocciole. Resistente alla cottura

Cocoa and hazelnuts cream. Bake stable

INGREDIENTI *INGREDIENTS*

Zucchero, oli e grassi vegetali raffinati (colza, palma), cacao magro in polvere (8%), **nocciole** (8%), **latte intero in polvere** (3%), amido (patata), emulsionante: lecitina di girasole, aroma.

Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio

Sugar, refined vegetable oil (rapeseed, palm), skimmed cocoa powder (8%), hazelnut (8%), whole milk powder (3%), starch (potato), emulsifier: sunflower lecithin, flavouring.

Could contain soy and other nuts.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE *SENSORIAL INFORMATION*

Aspetto <i>Visual aspect</i>	Crema di colore marrone scuro	<i>Dark brown cream</i>
Odore <i>Odour</i>	Cacao e noccioia	<i>Cocoa and halzenut</i>
Texture <i>Texture</i>	Crema spalmabile	<i>Cream</i>
Aroma <i>Flavor</i>	Cacao e noccioia	<i>Cocoa and halzenut</i>

VALORI NUTRIZIONALI per un valore medio di 100 g

NUTRITIONAL VALUE for medium value of 100 g

Energia/Energy = 555 Kcal - 2314 kJ su 100 g di prodotto

Lipidi / fats= 33,6g

Di cui saturi / of which saturated= 6,1 g

Zuccheri /sugars= 58,1 g

Di cui zuccheri /of which sugars= 55,8g

Proteine / protein (N x 6,25%) = 3,4 g

Sale Salt = 0,03 g



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *MICROBIOLOGY CHARACTERISTICS*

Conta mesofila totale	<i>Total plate count</i>	7500 UFC/g max
Muffe	<i>Moulds</i>	< 10 UFC/g
Salmonella	<i>Salmonella</i>	Assente/ g <i>Absent/g</i>
Staphylococchi	<i>Staphylococchi</i>	Assente/g <i>Absent/ g</i>
Coliformi	<i>Coliforms</i>	Assente/g <i>Absent/g</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE *PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS*

Raffinazione	<i>Refination</i>	> 22 µm 5% max
Umidità	<i>Moisture</i>	1% max
Ceneri	<i>Ash</i>	1,5% max

CONFEZIONE *PACKAGING*

Secchi in polietilene. Peso netto: 13 kg.

13 kg net weight PET bucket.

CONSERVAZIONE *STORAGE*

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto (10-20°C) per 18 mesi.

Storage in a cool and dry place (10-20°C). Shelf life: 18 months.

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE *FOOD SAFETY AND LAW*

Si applica il sistema HACCP previsto dai Reg. CE 852, 853, 854,882/2004,1169/2011. I prodotti forniti non contengono OGM e loro derivati. Il prodotto è conforme al D.Lgs. 114/2006 sulla possibile presenza di allergeni. Prodotto destinato ad uso professionale.

All products are conform the European and national food legislation; the client / user should integrate his storage and usage conditions for this product in his HACCP study as

such to be able to maintain the food safety. Additional information can be given at any time, upon request. Free from GMO and derivates. For professional use only. For allergens information see below.

ALLERGENI <i>ALLERGEN</i>	PRESENZA <i>PRESENT</i>		INGREDIENTE CHE LO CONTIENE <i>INGREDIENT</i>	EVENTUALE CONTAMINAZIONE INDIRETTA <i>CROSS CONTAMINATION</i>
	SI/YES	NO/NO		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>		X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		X		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>		X		
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>		X		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soyabeans and products thereof</i>		X		Presente in stabilimento. <i>Presence in the production site</i>
Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products thereof</i>	X		latte <i>Milk</i>	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati <i>Nuts and products thereof</i>	X		Nocciole <i>Hazelnuts</i>	Presente in stabilimento. <i>Presence in the production site</i>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		X		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame and products thereof</i>		X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations</i>		X		
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupine and products thereof</i>		X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco <i>Molluscs and products thereof</i>		X		