



TOPPING al gusto di NOCCIOLA

SCHEDA TECNICA

Descrizione commerciale:	Topping da decorazione al gusto di nocciola
Indirizzo Produttore:	Via dell'Industria, 17 – 31020 San Vendemiano (TV) - ITALY
Termine minimo di conservazione (TMC):	24 mesi dalla data di produzione
Condizioni particolari di conservazione:	A temperatura ambiente, evitare l'esposizione alla luce solare.
Condizioni particolari di conservazione:	Conservare a temperatura ambiente, evitare l'esposizione alla luce solare, prelevare sempre con utensili puliti e asciutti, pulire e richiudere con cura dopo l'uso.
Lotto:	Sequenza numerica progressiva evidenziata in etichetta/DDT
TMC:	Evidenziato in etichetta <i>"Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA"</i>

Imballo primario:	Bottiglia
Peso Netto:	1 Kg
Imballo secondario:	Cartone da 6 buste
Il peso netto può essere garantito in etichetta da lettera "e":	
Il materiale dell'imballaggio è conforme ai requisiti D.M. del 21/03/73 e s.m.	SI – Bottiglia in PP con tappo e safe per alimenti

Modo d'uso:	Applicare a piacimento
Ingredienti:	Sciroppo di glucosio, saccarosio, nocciole , emulsionante: E1442, addensante: E406, colorante: E150d, conservante: E202.
Elenco additivi e funzione:	E1442 (Emulsionante) E406 (Addensante) E202 (Conservante)
Elenco coloranti:	Caramel E150d
Tipi di oli e grassi ed eventuali processi:	/

Specifiche fisiche:	Salsa semi densa
Corpi estranei, odori e sapori estranei:	Assenti
Specifiche Microbiologiche	
Carica Mesofica Totale:	< 40 UFC/g
Muffe e lieviti:	< 50 UFC/g
Coliformi:	< 10 UFC/g
Escherichia coli:	Assente
Salmonella spp.:	Assente su 25 g
Staphylococcus Aureus:	Assenti

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 0 del 23/04/2019
----------------------	----------------------	----------------------



TOPPING al gusto di NOCCIOLA

ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti tra gli ingredienti		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti nel prodotto finito		X	
Ingredienti, additivi ed aromi derivanti da OGM		X	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)

Valore Energetico	308,04 Kcal
	1289,45 KJoule
Grassi	7,08 g
Di cui saturi:	0,52 g
Carboidrati	61,47 g
Di cui zuccheri:	43,62 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

Redatto da: RefHACCP

Approvato da: RHACCP

Rev 0 del 23/04/2019