



CREMA al gusto di FIOR di LATTE

SCHEMA TECNICA

Descrizione commerciale:	Preparato in polvere per crema fredda
Produttore:	OrobicaMix Srl
Indirizzo Produttore:	Via 1° Maggio, 15 – 24040 Canonica d'Adda (BG) - ITALY
Termine minimo di conservazione (TMC):	36 mesi dalla data di produzione
Condizioni particolari di conservazione:	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto
Condizioni particolari di trasporto:	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto
Lotto:	Sequenza numerica progressiva evidenziata in etichetta/DDT
TMC:	Evidenziato in etichetta "Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA"

Imballo primario:	Busta
Peso Netto:	900 g
Imballo secondario:	Cartone da 20 buste
Il peso netto può essere garantito in etichetta da lettera "e":	SI
Il materiale dell'imballaggio è conforme ai requisiti D.M. del 21/03/73 e s.m.	SI

Modo d'uso:	Miscelare il contenuto della busta con 2 litri di latte parzialmente scremato. Amalgamare il tutto con cura per evitare la formazione di grumi, poi versare nel granitore.
Ingredienti:	zucchero, destrosio, maltodestrine, latte in polvere, grasso di cocco raffinato, proteine del latte, panna in polvere, amido di mais modificato, glucosio, addensanti: E412-E466, aromi, emulsionanti: E477-E471, antiagglomerante: E551, stabilizzante: E451i.
Elenco additivi e funzione:	E412 (Addensanti) E466 (Addensanti) E477 (Emulsionanti) E471 (Emulsionanti) E551 (Antiagglomerante) E451i (Stabilizzanti)
Elenco coloranti:	/
Tipi di oli e grassi ed eventuali processi:	Grasso di cocco raffinato

Specifiche fisiche:	Preparato in polvere disidratato
Corpi estranei, odori e sapori estranei:	Assenti

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 3 del 08/02/2019
----------------------	----------------------	----------------------



CREMA al gusto di FIOR di LATTE

Specifiche Microbiologiche	
Carica Batterica Totale:	< 10.000 UFC/g
Muffe:	< 100 UFC/g
Lieviti:	< 100 UFC/g
Enterobacteriaceae:	< 100 UFC/g
Salmonella spp.:	Assente su 25 g
Listeria Monocytogenes:	Assente su 25 g

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	Presenti nello stabilimento
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	Presenti nello stabilimento
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		Presenti nello stabilimento
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	Presenti nello stabilimento
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	443 kCal
	1867 kJ
Grassi	12 g
Di cui saturi:	7,7 g
Carboidrati	78 g
Di cui zuccheri:	70 g
Proteine:	5,7 g
Sale:	0,29g

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 3 del 08/02/2019
----------------------	----------------------	----------------------