



## CREMA al gusto di NOCCIOLA

### SCHEMA TECNICA

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

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

<b>Modo d'uso:</b>	Miscelare il contenuto della busta con 3 litri di latte. Amalgamare il tutto con cura per evitare la formazione di grumi, poi versare nel granitore.
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, destrosio, glucosio, maltodestrine, grasso di cocco raffinato, proteine del latte, addensanti: E412-E466, aromi, emulsionanti: E477-E471, nocciola in polvere (0,3%), colorante: caramello E150a, antiagglomerante: E551, stabilizzante: E451i.
<b>Elenco additivi e funzione:</b>	E412 (Addensanti) E466 (Addensanti) E477 (Emulsionanti) E471 (Emulsionanti) E551 (Antiagglomerante) E451i (Stabilizzante)
<b>Elenco coloranti:</b>	Caramello E150a
<b>Tipi di oli e grassi ed eventuali processi:</b>	Grasso di cocco raffinato

<b>Specifiche fisiche:</b>	Preparato in polvere disidratato
<b>Corpi estranei, odori e sapori estranei:</b>	Assenti

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 3 del 28/07/2017
----------------------	----------------------	----------------------



## CREMA al gusto di NOCCIOLA

Specifiche Microbiologiche	
<b>Carica Batterica Totale:</b>	< 10.000 UFC/g
<b>Muffe:</b>	< 100 UFC/g
<b>Lieviti:</b>	< 100 UFC/g
<b>Enterobacteriaceae:</b>	< 100 UFC/g
<b>Salmonella spp.:</b>	Assente su 25 g
<b>Listeria Monocytogenes:</b>	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		Presenti nello stabilimento
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 <sub>2</sub>		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)

<b>Valore Energetico</b>	416 kCal
	1761 kJ
<b>Grassi</b>	6,7 g
<b>Di cui saturi:</b>	5,4 g
<b>Carboidrati</b>	88 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	86 g
<b>Proteine:</b>	1,0 g
<b>Sale:</b>	0,09 g

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 3 del 28/07/2017
----------------------	----------------------	----------------------