



SFIZIO MISTO S.r.l

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel .: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email : info@italianfoodfactory.it

www.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale : IT02390050355

SQUEEZITA GRAN BIANCA

Rev. Del : 27.05.2025

Codice referencia : 9901000697

Nome Prodotto : SQUEEZITA GRAN BIANCA

(Dichiarazione in Etichetta)

Lotto N. : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione : Squeezita al gusto di cioccolato bianco; ideale per farcire croissant e prodotti dolciari

Applicazione : Crema spalmabile per farciture e variegature in generale

*(In quale prodotto alimentare
potrà essere utilizzato)*

Ingredienti : Zucchero, olio di semi di girasole, **LATTE** scremato in polvere, siero del **LATTE** in polvere,
(In ordine decrescente di peso) addensante: amido di mais, lecitina di girasole E322, E471 mono e digliceridi degli acidi grassi,
vanillina, aroma.

Dosaggio di prodotto erogato : 10-15g

Valori Nutrizionali : *(valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia : 590 Kcal (2471 Kj)

- Lipidi : 39,70 g

- di cui: acidi grassi saturi : 3,5 g

- Carboidrati : 52,9 g

- di cui: zuccheri : 50,7 g

- Proteine : 5,1 g

- Fibre : 0 g

- Sale : 0,17 g

**Caratteristiche Fisiche –
Organolettiche**

**SFIZIO MISTO S.r.l**

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel.: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email: info@italianfoodfactory.itwww.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale: IT02390050355

- Colore : Bianco
- Odore : Tipico di cioccolato bianco
- Sapore : Tipico di cioccolato bianco
- Aspetto : Cremoso

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c/g)

		LIMITI	U.M
- Lieviti	:	< 10.000	UFC/g
- Muffe	:	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	:	Assente/25g	
- Corpi Estranei	:	Assente/100g	

Parametri chimici : Prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : **Latte e suoi prodotti derivati. Frutta a guscio**
Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	:	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 il lattosio)	X		X
Frutta a guscio **	:	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO ₂)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

**SFIZIO MISTO S.r.l**

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel .: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email : info@italianfoodfactory.itwww.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale : IT02390050355

Imballo

:

Tipo di Confezione Kg

Barattolo 2

Cartone 12

Modalità Conservazione

: Mantenere in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

Shelf Life

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni:

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.