



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 PISTACCHIO

Rev. Del : 22.02.2024

Codice referencia : 9901000416

Nome Prodotto : SQUEEZITA PISTACCHIO

(Dichiarazione in Etichetta)

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

Prodotto nello stabilimento di : Via Fratelli Cairoli, 5 – 27015 Landriano (PV)

Descrizione : Salse per variegature di gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Applicazione : Crema spalmabile per farciture e variegature in generale

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : Zucchero, Oli di semi di girasole, **PISTACCHIO** selezionato (15%) **LATTE** scremato in Polvere 10%, Amido modificato, Siero del **LATTE** in polvere, Emulsionante (E322 lecitina di **SOIA**), E471 mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale.

Dosaggio di prodotto erogato : 10-15g

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

- Energia	: 565,77 Kcal (2368 Kj)	
- Lipidi	: 41,70	g
- di cui: acidi grassi saturi	: 1,72	g
- Carboidrati	: 46,00	g
- di cui: zuccheri	: 42,53	g
- Proteine	: 8,22	g
- Fibre	: 1,62	g
- Sale	: 0,1	g



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

Caratteristiche Fisiche –

Organolettiche

- Colore : Verde
- Odore : Tipico di pistacchio
- Sapore : Tipico di pistacchio
- Aspetto : Salsa

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

Latte e suoi prodotti derivati. Soia e suoi prodotti derivati. Frutta a guscio

Allergeni :
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.

<u>Allergeni</u>		<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
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		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 SO2)	:		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				

**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

**** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.**

<u>Imballo</u>	:	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.