

<div><div>ITALIAN FOOD FACTORY</div><div>BY SFIZIO MISTO</div><div><div>PAUSA</div><div>ready to drink & eat</div></div></div>	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F				
					Data emissione/Issue date: 08.01.2024		Totale pagine/Tot. Pag.: 3		
					Edizione n°/ release: 1		Revisione/Revision:n° : 0		
	Prodotto/Product				Codice				
CREMA CIOCCOLATA BIANCA/WHITE CHOCOLATE CREAM				9901000697					
Descrizione del prodotto : Crema spalmabile ideale per farcire e aromatizzare. Product description: Spreadable cream ideal for stuffing and flavoring.									
Composizione: Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, cacao), latte intero e scremato in polvere, amido di mais, emulsionante: lecitina di soia, aroma. Ingredient List: Sugar, vegetable oils and fats (sunflower, cocoa), whole and skimmed milk powder, corn starch, emulsifier: soy lecithin, flavor.									
Dichiarazione di Conformità : Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.									
Declaration of Conformity: product and primary packaging comply with the Italian legislation and the regulations in force in the European Community.									
Caratteristiche Organolettiche/Organoleptic characteristics									
Gusto/Taste : Caratteristico di latte aromatizzato/ Typical of milk									
Consistenza/texture : Crema/ Creamy									
Colore/color : Bianco-avorio/ White-ivory									
Odore/Flavor : Caratteristico di latte aromatizzato/ Typical of milk									
Aspetto/visual : Crema / Creamy									
Caratteristiche Chimico - Fisiche/ Chemical -									
Attributi/attributes									
target									
Min									
Max									
unità di misura/UOM									
Metodo/method									
Note									
Residuo secco/ Dry matter									
99,0									
98,0									
99,5									
%									
ISO-5534									
Difetti/Defect									
Attributi/attributes									
target									
Min									
Max									
unità di misura/UOM									
Metodo/method									
Note									
Corpi estranei ferrosi/ Ferrous foreign bodies									
assenti/absent									
Altri corpi estranei/ other foreign bodies									
assenti/absent									
I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno									
Values are representative of the entire production lot / batch. Samples for internal check are collected according to the internal sampling method/SOP									
Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics									
m									
M									
c									
n									
unità di misura/UOM									
Metodo/method									
Note									
Conta Totale Mesofila/TPC									
1.000									
3									
3									
(ufc/g)/ (cfu/g)									
ISO-4833									
Muffe/Mould									
100									
3									
3									
(ufc/g)/ (cfu/g)									
ISO-7954									
Lieviti/yeast									
100									
3									
3									
(ufc/g)/ (cfu/g)									
ISO-7954									
Enterobacteriaceae									
10									
3									
3									
(ufc/g)/ (cfu/g)									
ISO-21528									
Spiegazione dei simboli:									
m : Valore limite del numero di batteri: il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità campionate è inferiore a m									
M : Valore massimo tollerato del numero di batteri: il risultato è considerato insoddisfacente se il numero di batteri, in una o più delle unità campionate, è superiore a M									
c : Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra m e M: il campione viene considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle unità campionate è pari o inferiore ad m									
n : Numero di campioni analizzati separatamente									
Explanation of symbols:									
m: Limit value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria in all sampled units is less than m									
M: Maximum allowable value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria, in one or more of the units sampled, is greater than M									
c: Number of sampled units whose value can be between m and M: sample is still considered acceptable if the bacterial count of the sampled units is equal to or less than m									
n: Number of samples analyzed separately									
Dichiarazione OGM									
Si dichiara l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati									
GMO declaration									
Absence of ingredients obtained from genetically modified organisms is guaranteed									

ALLERGENI/ALLERGENS		
Ingrediente/Ingredients	Presente nel prodotto/Present in product	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing gluten and derived products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish products	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanut products	NO	
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy products	SI (Lecitina di Soia)/ YES (Soy Lecithin)	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	SI (latte scremato e siero di latte in polvere)/ YES (skimmed MILK and WHEY)	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO	
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seed products	NO	
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/ l)/ Sulfur dioxide a	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and lupine products	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and shellfish-based products	NO	
Legenda : SI = Presente (indicare origine) NO = Assente YES = Present (indicate origin) NO = Absent		
Valori Nutrizionali/Nutrition information	Unità di Misura/UOM	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)/ Values on 100g by Calculation
Energia/Energy	Kcal	573
	KJ	2391
Lipidi/Fat	%	36,6
di cui saturi/(saturates	%	6,3
Proteine(N x 6,25)/protein	%	5,1
Carboidrati/carbohydrate	%	55,8
di cui zuccheri/sugars	%	54,0
Fibre/Fibre	%	0,0
Sale/salt	%	0,03
CONFEZIONAMENTO/PACKAGING		
Imballo primario/primary packaging	:	Barattolo / Jar
Imballo secondario/secondary case	:	12 barattoli per cartone / 12 jars per box
Peso netto/net weight	:	2 Kg

Trasporto/shipment:	A temperatura ambiente/Ambient
Conservazione e Durabilità/Shelf life:	Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto (10 - 25° C) per 24 mesi dalla data di produzione. Il prodotto, se parzialmente utilizzato, mantiene inalterate le caratteristiche per 30 giorni, se vengono adottate le buone prassi igieniche di movimentazione e utilizzo. / Product, in its original packaging, maintains its characteristics unaltered if stored at room temperature, in a cool and dry place (10 - 25 ° C) for 24 months from the date of production. Once openend, product keep its characteristics unaltered for 30 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.
Modalità e Limiti di Utilizzo/Recommended dosage	Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso./ Product is not suitable for people allergic to the substances indicated "Present" in the "ALLERGENS" section. Mix the product before use.

Dosaggio consigliato/suggestion on preparation: Quanto basta/How much enough.

L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.
Company manufactures underd H.A.C.C.P std.