



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 NOCCIOLA

Rev. Del : 27.05.2025

Codice referencia : 9901000428

Nome Prodotto	: SQUEEZITA GRAN NOCCIOLA
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

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 : Olio di semi di girasole, saccarosio, **NOCCIOLA** 15%, **LATTE** scremato in polvere, cacao 7%,
(In ordine decrescente di peso) gelificante: amido modificato, emulsionante E471, vanillina, sale.

Dosaggio di prodotto erogato : 10-15g

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

- Energia	: 413 Kcal (1736 Kj)
- Lipidi	: 46,20 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 5,7 g
- Carboidrati	: 45,80 g
- di cui: zuccheri	: 39,40 g
- Proteine	: 7,20 g
- Fibre	: 3,40 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.itwww.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale: IT02390050355

Caratteristiche Fisiche –**Organolettiche**

- Colore	: Marrone scuro
- Odore	: Tipico
- Sapore	: Tipico
- 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**Allergeni** : **Latte e prodotti a base di latte, frutta secca e prodotti a base di frutta secca**

: 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	
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	

**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

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.				

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, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.