

<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 CHOCONUTS CRUNCHY/ CHOCONUTS CRUNCHY CREAM				9901000698				
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), nocciole tostate (pasta e granella), siero di latte in polvere, cacao in polvere, amido di mais, emulsionanti: lecitina di girasole, mono- e digliceridi degli acidi grassi. Ingredient List: Sugar, vegetable oils and fats (sunflower, cocoa), roasted hazelnuts (paste and grain), whey powder, cocoa powder, corn starch, emulsifiers: sunflower lecithin, mono- and diglycerides of fatty acids.								
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 nocciola e cacao/ Hazelnut and cocoa characteristic								
Consistenza/texture : Crema/ Creamy								
Colore/color : Marrone/ brown								
Odore/Flavor : Caratteristico di nocciola e cacao/ Hazelnut and cocoa characteristic								
Aspetto/visual : Crema con pezzi/ Creamy with pieces								
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					Metal detector
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		PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)		SI (latte scremato e siero di latte in polvere)
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products		SI (nocciole)/ YES (hazlnut) può contenere altra frutta a guscio/ MAY CONTAIN OTHER NUTS
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	557
	KJ	2324
Lipidi/Fat	%	34,9
di cui saturi/(saturates	%	5,1
Proteine(N x 6,25)/protein	%	5,5
Carboidrati/carbohydrate	%	55,1
di cui zuccheri/sugars	%	47,5
Fibre/Fibre	%	0,2
Sale/salt	%	0,01
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.