

# ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

## SCHEDA TECNICA

### SQUEEZITA PISTACCHIO

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE001

**Nome Prodotto** : SQUEEZITA PISTACCHIO

*(Dichiarazione in Etichetta)*

**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** : Topping per gelati e variegature in generale

*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*

**Lista dei Costituenti** : 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 per 100 g (se solido) / 100 ml (se liquido)**

*(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia : 565,77 Kcal/2368 KJ  
- Grassi : 41,7 g  
- di cui: acidi grassi saturi : 1,7 g  
- Carboidrati : 46,0 g  
- di cui: zuccheri : 42,5 g  
- Proteine : 8,2 g  
- Fibre : 1,6 g  
- Sale : 0,00 g

### Caratteristiche Sensoriali

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

### Parametri Microbiologici

		LIMITI	U.M
- Lieviti e Muffe	:	< 10.000	UFC/g
Coliformi	:	< 10	UFC/g
Clostridium botulinum	:	< Assente/25g	UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g	
- Corpi Estranei	:	Assenti/100g	

### Laboratorio Analisi

: I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

### 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

**Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio, latte e prodotti a base di latte, soia e prodotti a base di soia**

<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				
** 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.				

### Tipologia   Peso unità

Imballo primario : Bottiglia   2 Kg

Imballo secondario : Cartone   12 Kg

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl è una divisione di Sogabe Srl  
Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 683747  
www.italianfoodfactory.it info@italianfoodfactory.it

**Modalità Conservazione**

: Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +10°C. 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 sensoriali, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.