

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 1 di 3

NOME PRODOTTO: CREMA DI GIANDUIA

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE:

Prodotto dolce spalmabile.

INGREDIENTI:

Zucchero, oli e grassi vegetali (oli (girasole), grassi (cocco e cacao)), nocciola, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro in polvere, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lecitina di girasole, aroma (vanillina).

Origine Nocciola: Italia.

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Massa compatta con consistenza semi solida.

COLORE: Marrone.

ODORE: Intenso, resinoso, tipico del caffè.

SAPORE: Unico, particolare.

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
PARAMETRI	VALORI
VALORE ENERGETICO	2366 KJ / Kcal 566
GRASSI TOTALI	37.0 g
di cui SATURI	15.0 g
CARBOIDRATI TOTALI	53.6 g
di cui ZUCCHERI	53.6 g
FIBRE	1.0 g
PROTEINE	5.7 g
SALE	0.2 g

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 2 di 3

6. IMBALLO

PRIMARIO: Vasi in vetro sterili con capsule twist-off.

SECONDARIO: Cartone ondulato bianco. Ogni scatola può contenere 6 vasi.

7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

TEMPERATURA: Ambiente senza sbalzi di calore.

UMIDITA': Ambiente senza sbalzi di calore.

8. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Si conserva 12 mesi, in luogo fresco ed asciutto a riparo della luce diretta ad una temperatura massima di 20 °C.

9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza altra frutta a guscio.
Può contenere tracce di guscio.

10. ALTRE CARATTERISTICHE

FORMATI: 40g – 100g – 200g

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 3 di 3

DICHIARAZIONI

- La ditta LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
 - ha una procedura per il monitoraggio e controllo delle Micotossine come da Reg. 1881 del 19/12/2006 con metodo HPLC;
 - non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contaminatio dei prodotti.
- All'interno della scrivente vengono lavorati prodotti ortofrutticoli, frutta, verdure e frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 89/2003, (Pistacchi (sgusciati, pelati, granella, farina), Mandorle (sgusciate, pelate, granella, farina), Nocciole (sgusciate, tostate, granella, farina), Pinoli (sgusciati)) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	X
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	

- Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.