	Scheda Tecnica	Codice prodotto: C-Z/42
	CREMA DI ZUCCA ML.424	Revisione n° 3
		Del 01/08/2022

	Denominazione di vendita	Crema di Zucca
	Descrizione del prodotto	Crema di Zucca conservata in latta.

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8002622000132
Peso netto (g)	420
Capacità nominale (ml)	425
Materiale imballo primario	Latta In Banda Stagnata
Lotto di produzione e Termine Minimo di Conservazione (TMC)	Lotto e TMC sono impressi sull'imballo primario a getto di inchiostro indelebile.
TMC in mesi	36
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro tre giorni.

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN cartone	8002622012982	
Materiale imballo secondario	Termopack	
Pezzi per imballo	12	
Dimensioni	Altezza (cm)	11,0
	Larghezza (cm)	30,5
	Profondità (cm)	22,5
Peso lordo (kg)	5,2	

DATI PALLET	
Tipo	Europallet 80 x 120
Codice EAN pallet	8002622005984
Imballi per strato	12
Strati per pallet	6

INGREDIENTI

Zucca 81.5%, zucchero, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, preparato per brodo e condimento a base di glutammato [sale, LATTOSIO, esaltatore di sapidità: E621, estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, SEDANO, pomodoro, carota, prezzemolo), estratto di carne bovina, noce moscata, curcuma, farina di riso].
Può contenere tracce di PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (ANACARDI, PISTACCHI), SENAPE, SEMI DI SESAMO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Parametri	Unità di misura	Valore
Energia	kJ	429
Energia	Kcal	102

Grassi	g	5,0
di cui: acidi grassi saturi	g	0,6
Carboidrati	g	13,4
di cui: zuccheri	g	7,0
Proteine	g	0,9
Fibre	g	0,4
Sale	g	0,50

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Tipico dei vegetali presenti
Odore	Caratteristico, senza note anomale e sgradevoli
Sapore	Gradevole
Consistenza	Cremosa
Aspetto complessivo	Buono

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
pH		> 4,6
Cloruro di sodio (NaCl)	% (g/100g)	< 2,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametri	**Unità di misura**	**Valore**
Carica Microbica Totale (CMT)	UFC/g	< 100
Spore di sporigeni aerobi	UFC/g	< 10
Spore di sporigeni anaerobi	MPN/g	< 10
Enterobatteriacee	UFC/g	< 10

ALLERGENI

Informazioni sugli allergeni conformi alle Direttive 2000/13/CE, 2006/14/CE e Regolamento 1169/2011.

Allergeni	**Contenuto nel prodotto**	**Presente in stabilimento**
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	SI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.	SI	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	NO	SI (ANACARDI, PISTACCHI)
Sedano e prodotti a base di sedano.	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape.	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO
(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.		

OGM

Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

CONTAMINANTI

Conforme a quanto definito dalla legislazione vigente Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 396/2005 e successive modifiche

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; tutte le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative non impegnative