

SCHEMA TECNICA CLIENTE

Prodotto:	Crema di noci vaso 520g				Buono & Servito	
Cod. interno:	15026	Codice doganale (indice Taric)	21039090	Shelf life	24 mesi	
Ingredienti:	Noci (33,8%), acqua, olio di semi di girasole, amido modificato di riso, pasta di acciuqhe (acciuqhe , sale, olio di oliva), sale, aglio, pepe. Antiossidante: Acido ascorbico (E300), correttore di acidità: Acido citrico (E330). SENZA GLUTINE					
Tecnologia di produzione	Si utilizzano le noci (gherigli), e prima di essere adoperate sono sottoposte ad un’accurata cernita per verificare che non vi siano frammenti di gusci. Successivamente, sono sottoposte a cutterizzazione con tutti gli altri ingredienti tranne una piccola parte che viene aggiunta alla fine. A cottura ultimata si procede con l’invasettamento, chiusura dei vasi e relativa sterilizzazione.					
Caratteristiche organolettiche:	Aspetto:	Cremoso con piccoli pezzi				
	Odore:	Delicato profumo di noci				
	Colore:	Nocciola chiaro				
	Sapore:	Tipico del frutto				
Descrizione imballaggio:	Imballo primario:	Vaso vetro	Peso lordo	850 g		
	Imballo secondario:	Fardello:6	Peso lordo	5,2Kg		
	Caratteristiche pallet EPAL:	N. imballi per strato: 16				
		N. strati per pallet: 8				
N. imballi per pallet: 128						
Condizioni di Conservazione:	Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore: una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro alcuni giorni.					
Marcatura Lotto:	GIORNO (numero)/MESE (numero) ANNO LETTERA (la lettera che identifica l’anno viene comunicata ogni fine anno per l’anno successivo dal CTCPA “Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles”. Nel caso di più produzioni nell’arco della giornata, al codice così creato si aggiungono lettere dell’alfabeto in ordine progressivo dalla A alla Z.					
Marcatura Scadenza:	La scadenza viene riportata a FINE MESE (mesi di shelf life + giorni per arrivare a fine mese).					
Origine	Origine delle noci: non UE					

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

VALORE ENERGETICO	1665,1 kJ 403,9 kcal		
GRASSI	40,3g	di cui saturi	3,9 g
CARBOIDRATI	3,7 g	di cui zuccheri	1,4 g
FIBRE	2,2 g		
PROTEINE	5,5 g		
SALE	0,7 g		

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA STABILITÀ DEL PRODOTTO

pH	5,2-5,6
Per ogni lotto di produzione viene fatta una prova di stabilità a 37° C per 7 giorni e a 55° C per 7 giorni con successivo controllo del pH e analisi programmate a campione effettuate da laboratorio chimico esterno.	
Il prodotto ha subito un trattamento termico tale da garantire la stabilità commerciale.	

Parametro	unità di misura	limite di accettabilità	metodo
Carica dei microrganismi a 30°C	ufc/1g	<1	UNI EN ISO 4833-1:2013
Spore di anaerobi solfito riduttori	ufc/1g	<1	ISO 15213:2003
Spore anaerobiche mesofile	ufc/1g	<1	SNM001U.AB
Spore di Bacillus cereus (presunto)	ufc/1g	<1	SNM001U.AB
Conta muffe	ufc/1g	<1	ISO 21527-2:2008
Conta lieviti	ufc/1g	<1	ISO 21527-2:2008

I dati indicati sono valori tipici al momento di produzione. Moderate variazioni possono essere la conseguenza di materie prime o processi. Tutte le indicazioni sono date secondo coscienza e a conoscenza attuale. Non liberano l'utilizzatore dalle proprie prove. La qualità può essere modificata senza informazione.

REQUISITI AZIENDALI

L'azienda opera in autocontrollo secondo le metodologie HACCP e le normative igienico sanitarie in vigore.
 AUTORIZZAZIONE SANITARIA N° 4/2000.
 Stabilimento iscritto nell'elenco ufficiale nazionale con il numero di riconoscimento comunitario definitivo: **1988/L** (conservate vegetali, a base di carne, a base di pesce e a base di latte).
 Certificazioni per la sicurezza nel settore alimentare: GSFS(Brc).

SCHEMA TECNICA CLIENTE

Nota: i prodotti sono controllati prima della spedizione in modo da garantire che al cliente non arrivi prodotto difettato; tuttavia durante il trasporto la merce potrebbe subire danni dai corrieri; pertanto si raccomanda di controllare la merce allo scarico e di segnalare l' eventuale danno o merce mancante in bolla e di inviare nell'immediato la comunicazione all' azienda.

ALLERGENI -Crema di noci

Allergeni <i>Allergens</i>	Categoria <i>Category</i>	Ingrediente <i>Ingredient</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (that is grain, rye, barley, oats, spelt, kamut or their stocks hybridized) and their products</i>	A	
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacea and products made up of crustacea</i>	A	
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products made up of eggs</i>	A	
Pesci e prodotti a base di pesce <i>Fish and products made up of fish</i>	P	Pasta di acciughe/ Anchovy paste
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products made up of peanuts</i>	A	
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and products made up of soya</i>	A	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) <i>Milk and products made up of milk (lactose included)</i>	A	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</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 <i>Fruit to shell that is almonds (Amigdalus communis L.), hazels (avellana Corylus), walnuts (Juglans regia), walnuts of cashew tree (Anacardium occidentale), walnuts pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], walnuts of Brazil (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), walnuts of the Queensland (Macadamia ternifolia) and by-product to you</i>	P	Noci/walnuts
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products made up of celery</i>	A	
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products made up of mustard</i>	A	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products made up of sesame seeds</i>	A	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphurous anhydride and sulphites expressed advanced concentrations to 10 mg/kg or 10 mg/l like SO₂</i>	A	
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products made up of lupin</i>	A	
Molluschi e prodotti a base di mollusco <i>Molluscs and products made up of mollusc.</i>	A	

Categorie / categories

(P) Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)
Present (naturally found in the product and or deliberately added)

(A) Assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto
Absent, not derived from any source containing in the product

- Disponiamo di una dichiarazione dei nostri fornitori attestante che per le materie prime non vengono impiegate sostanze di derivazione da OGM. *We can submit a statement, issued by our suppliers, attesting that foodstuffs and ingredients don't contain GMOs*
- Il prodotto finito fornito pertanto non rientra nel campo di applicazione del RECE 1829/2003 e del RECE 1830/2003. *For this reason the finished goods aren't subject to RECE 1829/2003 and RECE 1830/2003*

Rev.	Data	Firma
7	22/04/2021	