



FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES
FINDEL BUSINESS CENTER COMPLEXE B, RUE DE TRÈVES, L-2632 FINDEL, Luxembourg
TEL: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBOURG: B 176980

NUTELLA-ITALY



Dose: Sic 77S32572

SCHEDA PRODOTTO, VERSIONE: 2 VALIDA DAL: 01.01.2022

PREPARATA DA: DQG Food Safety.

APPROVATO DA: Quality Group Director.

NOME PRODOTTO: NUTELLA-ITALY

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Crema da spalmare alle nocciole e al cacao.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE:
ALBA: FERRERO INDUSTRIALE ITALIA S.r.l. - Piazzale Pietro Ferrero - 12051 Alba (CN).
BELSK: FERRERO POLSKA Sp. z.o. o. - Ul. Szkolna 6 - 05-622 Belsk Duzy K/GrOjca.
S ANGELO: FERRERO INDUSTRIALE ITALIA S.r.l. - Località Porrara 83054 S. ANGELO DEI LOMBARDI (AV).
STADTALLENDORF: FERRERO O.H.G.m.b.H. - Ferrero-Michele-Strasse 1, 35260 Stadtallendorf.
VILLERS: FERRERO FRANCE S.A. - Route de Duclair 76360 Villers - Ecalles.

INGREDIENTI:

Ingredienti: zucchero, olio di palma, NOCCIOLE (13%), LATTE scremato in polvere (8,7%), cacao magro (7,4%), emulsionanti: lecitine (SOIA), vanillina.

DESTINAZIONE PRODOTTO: consumo umano.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	Unità di misura	Per 100 g.	Per pezzo 15 g	(%*) per 15g
Energia	(kJ / kcal)	2252 / 539	336 / 80	4
Grassi	(g)	30,9	4,6	7
di cui acidi grassi saturi	(g)	10,6	1,6	8
Carboidrati	(g)	57,5	8,6	3
di cui zuccheri	(g)	56,3	8,4	9
Proteine	(g)	6,3	0,9	2
Sale	(g)	0,107	0,016	0

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000kcal)

UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):		Sì	No	
			X	Ex Reg. Ce n° 1829/2003
SOSTANZE		Contenuti nel prodotto		Ingredienti
Nr.		SI	NO	
1	Proteine del latte	X		latte scremato in polvere
2	Lattosio	X		latte scremato in polvere
3	Uova		X	
4	Proteine della soia		X	
5	Lecitina di soia	X		lecitina di soia
6	Glutine		X	
7	Frumento		X	
8	Grano saraceno		X	
9	Orzo		X	
10	Avena		X	
11	Spelta		X	
12	Kamut		X	
13	Segale		X	
14	Carne (pollame, suino, bovino)		X	
15	Pesce		X	
16	Crostacei		X	
17	Mais		X	
18	Cacao	X		cacao magro
19	Lieviti		X	
20	Legumi		X	
21	Noci (Juglans regia)		X	
22	Olio di noci		X	
23	Nocciole (Corylus avellana)	X		nocciole
24	Mandorle (Amigdalus communis L.)		X	
25	Pistacchi (Pistacia Vera)		X	
26	Anacardi (Anacardiam occidentale)		X	
27	Altra frutta a guscio (Pecan nuts, Brazil nuts, Macadamia or Queensland nuts)		X	
28	Altra frutta a guscio (faggina, castagne, castagna Chinquapin, noce di cocco, ginko, Carya, lichee, pinolo, canarium ovatum, karité)		X	
29	Arachidi		X	
30	Olio di arachidi		X	
31	Sesamo		X	
32	Olio di sesamo		X	
33	Semi di girasole e prodotti derivati	X		lecitina di girasole
34	Glutammato		X	
35	Anidride solforosa e Solfiti> 10ppm		X	
36	Acido benzoico e PHB (E210 - E219)		X	
37	Coloranti AZO		X	
38	Tartrazina (E102)		X	
39	Cannella		X	
40	Vanillina	X		vanillina
41	Coriandolo		X	
42	Prezzemolo		X	
43	Ombrellifere		X	
44	Sedano		X	
45	Lupino		X	
46	Molluschi		X	
47	Gelatina (bovino, suino, pollame)		X	
48	Gelatina di pesce/colla di pesce		X	
49	Senape		X	
50	Arance		X	
51	Kiwi		X	
52	Mango e frutta simile		X	
53	Pesche		X	
54	Mele		X	
55	Funghi		X	
56	Igname (Discorea Spp)		X	
57	Pomodori		X	
58	Miele		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	crema spalmabile a base di nocciole e cacao
Colore	marrone
Consistenza	pastosa sul palato
Odore	cacao, nocciole
Gusto	cacao, nocciole

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	Valore indicativo	Unità	Metodo
Conta totale piastre 30°	<1000	cfu/g	ISO 4833-1 l. v.
Lieviti	< 10	cfu/g	AFNOR-NF V08-59 l. v.
Muffe	< 10	cfu/g	AFNOR-NF V08-59 l. v.
Enterobacteriaceae	≤ 10	cfu/g	ISO 21528-2 l. v.
Escherichia Coli	m=M ≤1	cfu/g	ISO 16649-2 l. v.
Coliformi	m=M ≤10	cfu/g	ISO 4832 l. v.
Stafilococco coagulasi positivo	m=M ≤100	cfu/g	ISO 6888-1 l. v.
Salmonella	Non detectable	cfu/250g	ISO 6579 l. v.
Filth test	-	-	-

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:	il prodotto deve essere conservato in luogo asciutto (max.65% u.r.) e fresco (14 ÷ 18 ° C). Deve essere conservato lontano da prodotti dall'odore forte.
---------------------------	--

CONDIZIONI DI TRASPORTO:	14 - 18 °C; 65 % UR max.
--------------------------	--------------------------

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO/PRODUTTORE:

>ISO:

ALBA:	ISO 9001 emessa da SGS.
BELSK:	ISO 9001 emessa da SGS.
S ANGELO:	ISO 9001 emessa da SGS.
STADTALLENDORF:	ISO 9001 emessa da SGS.
VILLERS:	ISO 9001 emessa da SGS.

ALBA:	ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.
BELSK:	ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.
S ANGELO:	ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.
STADTALLENDORF:	ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.
VILLERS:	ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.

>FSSC :

ALBA:	FSSC 22000 emessa da SGS.
BELSK:	FSSC 22000 emessa da SGS.
S ANGELO:	FSSC 22000 emessa da SGS.
STADTALLENDORF:	FSSC 22000 emessa da SGS.
VILLERS:	FSSC 22000 emessa da SGS.

>RSPO :

ALBA:	N° CERTIFICATO: BVC-RSPO-IT266551. emesso da Bureau Veritas.
BELSK:	N° CERTIFICATO: BVC-RSPO-IT266551. emesso da Bureau Veritas.
S ANGELO:	N° CERTIFICATO: BVC-RSPO-IT266551. emesso da Bureau Veritas.
STADTALLENDORF:	N° CERTIFICATO: BVC-RSPO-IT266551. emesso da Bureau Veritas.
VILLERS:	N° CERTIFICATO: BVC-RSPO-IT266551. emesso da Bureau Veritas.

>INFORMAZIONI ETICHE:

>Kosher Certification :

ALBA:	Certificato
BELSK:	Certificato
S ANGELO:	Certificato
STADTALLENDORF:	Certificato
VILLERS:	Certificato

>Halal Certification :

ALBA:	Certificato
BELSK:	Certificato
S ANGELO:	Certificato
STADTALLENDORF:	Certificato
VILLERS:	Certificato

>Adatto per ovo-lacto vegetariani:

Certificato
