

Nome del prodotto: Crema pistacchio

Peso: 180g

ID Eataly: .....

Codice interno: .....

Codice EAN: 8056138380844

	Tipo confezionamento (es.cellophane)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
Prodotto	Vaso	7	7,3	7,3
Imballo	Cartone	10	24	31,7

I.V.A 10 %

### **INFORMAZIONI LOGISTICHE PER PALLET (H 2,10 m)**

Tipologia di pallet:



legno



plastica



Pallet epal



Pallet 100x120

Peso netto unitario del prodotto

Kg: 0,18

Peso lordo unitario del prodotto (Kg) 0,35

Pezzi per cartone: 12

Pezzi per strato: 144

Pezzi per pallet: 1440

Misura del cartone (H x L x P cm): 10 - 24 - 31,7

**INGREDIENTI:**

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "INGREDIENTI". Se un ingrediente è evidenziato nella denominazione di vendita del prodotto è necessario indicarne la quantità in percentuale sia in etichetta che in scheda tecnica (ad esempio "biscotti al cioccolato" bisogna indicare la % del cioccolato utilizzata nel momento della preparazione dei biscotti).

INGREDIENTE	ORIGINE*
Pistacchio (50%)	UE
Zucchero di canna	Italia
Olio extra vergine di oliva	Italia
Sale marino	Italia

\*Se l'ingrediente ha più di un'unica origine, indicarle tutte.

**INGREDIENTE PRIMARIO: Pistacchio**

**ETICHETTA DEI PRODOTTI COME DA REGOLAMENTO**

Pistacchio (50%), zucchero di canna, olio extra vergine di oliva, sale marino.

**ALLERGENI:**

Ogni sostanza allergenica utilizzata nella preparazione di alimenti presente nel prodotto finito, deve essere indicata sull'etichetta e nella scheda tecnica con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Dovrà essere indicato se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

<b>QUESTIONARIO ALLERGENI</b>	<b>PRESENTE</b>		<b>PRESENT E</b>	<b>ASSENTE</b>
	Come <b>INGREDIENTE</b>	Come <b>CONTAMINANT</b>	Nello <b>STABILIMENTO</b>	
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> ( <input type="checkbox"/> grano, <input type="checkbox"/> segale, <input type="checkbox"/> orzo, <input type="checkbox"/> avena, <input type="checkbox"/> farro, <input type="checkbox"/> kamut o <input type="checkbox"/> i loro ceppi ibridati) e prodotti				X
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei				X
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova				X
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce				X
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi				X
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia				X
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> ( <input type="checkbox"/> mandorle, <input type="checkbox"/> nocciole, <input type="checkbox"/> anacardi, <input type="checkbox"/> noci comuni, <input type="checkbox"/> noci macadamia, <input checked="" type="checkbox"/> pistacchi, <input type="checkbox"/> noci pecan, <input type="checkbox"/> noci del Brasile e prodotti derivati, <input type="checkbox"/> pinoli*, <input type="checkbox"/> noci di cocco*, <input type="checkbox"/> castagne*)	X			
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano				X
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape				X
<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo				X
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>				X
<b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini				X
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi				X

\*: allergeni nel mercato americano (USA)

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

<b>Aflatossina B1</b>	<u>µg/kg &lt; 0,10</u>
<b>Aflatossina B1+B2+G1+G2</b>	<u>µg/kg &lt; 0,10</u>
<b>CMT a 30°C</b>	<u>UFC/g &lt; 60.000</u>
<b>Coliformi totali</b>	<u>UFC/g &lt; 10</u>
<b>E.Coli</b>	<u>UFC/g &lt; 10</u>

<b>Listeria M.</b>	<u>assente UFC/25g</u>
<b>Salmonelle</b>	<u>assente UFC/25g</u>
<b>Lieviti e Muffe</b>	<u>UFC/g &lt;1.000</u>
<b>Micotossine</b>	<u>Entro i limiti previsti della normativa vigente</u>

### **PARAMETRI CHIMICO FISICI**

<b>Calibro</b>	8/30 micron
----------------	-------------

### **TABELLA NUTRIZIONALE**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	Kcal 555,5 / kJ 2334,8
Grassi	36,74
Acidi grassi saturi	4,3
Carboidrati	45,2
Zuccheri	43,4
Proteine	9,05
Sale	0,048

### **MODALITÀ D'IMPIEGO**

Mangiare al cucchiaino, accompagnare qualsiasi lievitato e tanto altro.

### **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco e asciutto

### **TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE**

12 mesi

Data 25/06/2024

Oggetto: **Scheda tecnica creme spalmabili**

## **PROCESSO PRODUTTIVO DI MASSIMA**

Pistacchi ridotti in pasta fine ed omogenea mediante processo di triturazione, pre-raffinatura e raffilatura, invasettamento, tappatura, etichettatura, applicazione lotti, confezionamento e stoccaggio.

## **LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO:**

Stabilimento proprio

Affidata a terzi

## **BOLLO CE:**

Indicare bollo CE se pertinente \_\_\_\_\_

Data

25/06/2024

Timbro e Firma