

Codice Prodotto
Product Code

04850

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET
FILLING PISTACCHIO 20%
Pistachios 20% filling

Categoria - Category	Crema per ripieni di pralineria/pasticceria al gusto pistacchio <i>Filling for pralines and pastry production with pistachio taste</i>																										
Ingredienti - Ingredients	Grassi vegetali (palma, colza), zucchero, pistacchio (20%) , siero di latte in polvere, lattosio , latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina (soia e girasole), colorante: clorofilla (E141ii), aromi <i>Vegetable fats (palm, rapeseed), sugar, pistachios (20%), whey powder, lactose, skimmed milk powder, emulsifier: lecithin (soy, sunflower), coloring: chlorophyll (E141ii), flavours.</i>																										
Caratteristiche chimico-fisiche - Physical and chemical characteristics																											
Umidità - Humidity	Max 3%																										
Aflatossine B1, B2, G1, G2 <i>B1, B2, G1, G2 aflatoxins</i>	<10 ppb																										
Aflatossine B1 - B1 aflatoxins	<5 ppb																										
Alimento non destinato al consumatore finale o alla collettività <i>Food not intended for the final consumer or the community</i>																											
Caratteristiche sensoriali - Sensory characteristics																											
Colore - Colour	Verde chiaro- <i>Light green</i>																										
Aspetto - Appearance	Pasta - <i>Paste</i>																										
Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristics																											
Valori limite dell'azienda - Company limit values																											
Carica batterica totale a 30°C <i>Aerobic plate count at 30°C</i>	<8.000 ufc/g <8.000 cfu/g																										
Coliformi <i>Coliforms</i>	<10 ufc/g <10 cfu/g																										
Muffe <i>Moulds</i>	<1000 ufc/g <1000 cfu/g																										
Lieviti <i>Yeasts</i>	<100 ufc/g <100 cfu/g																										
Salmonella spp.	Assente - <i>Absent</i> 25/g																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Caratteristiche nutrizionali per 100g - Average nutritional values per 100g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia - Energy</td><td>2465 kJ/592 kcal</td></tr> <tr> <td>Proteine - Protein</td><td>6,0 g</td></tr> <tr> <td>Grassi - Fat</td><td>40 g</td></tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi - <i>of which saturates</i></td><td>16 g</td></tr> <tr> <td>di cui acidi grassi trans - <i>of which trans fat</i></td><td><0,5 g</td></tr> <tr> <td>Colesterolo- Cholesterol</td><td>1 mg</td></tr> <tr> <td>Carboidrati - Carbohydrate</td><td>51 g</td></tr> <tr> <td>di cui zuccheri - <i>of which sugars</i></td><td>48 g</td></tr> <tr> <td>Fibre - Fibers</td><td>2,0 g</td></tr> <tr> <td>Sale* - Salt*</td><td>0,4 g</td></tr> <tr> <td colspan="2"> *: Sale derivante esclusivamente da sodio naturalmente presente nel prodotto *: Salt only from sodium naturally present in the product </td></tr> <tr> <td colspan="2">I valori di nutrizionali sono da considerarsi indicativi e passibili di variazioni <i>Nutritional values are indicative and subject to variations</i></td></tr> </tbody> </table>		Caratteristiche nutrizionali per 100g - Average nutritional values per 100g		Energia - Energy	2465 kJ/592 kcal	Proteine - Protein	6,0 g	Grassi - Fat	40 g	di cui acidi grassi saturi - <i>of which saturates</i>	16 g	di cui acidi grassi trans - <i>of which trans fat</i>	<0,5 g	Colesterolo- Cholesterol	1 mg	Carboidrati - Carbohydrate	51 g	di cui zuccheri - <i>of which sugars</i>	48 g	Fibre - Fibers	2,0 g	Sale* - Salt*	0,4 g	*: Sale derivante esclusivamente da sodio naturalmente presente nel prodotto *: Salt only from sodium naturally present in the product		I valori di nutrizionali sono da considerarsi indicativi e passibili di variazioni <i>Nutritional values are indicative and subject to variations</i>	
Caratteristiche nutrizionali per 100g - Average nutritional values per 100g																											
Energia - Energy	2465 kJ/592 kcal																										
Proteine - Protein	6,0 g																										
Grassi - Fat	40 g																										
di cui acidi grassi saturi - <i>of which saturates</i>	16 g																										
di cui acidi grassi trans - <i>of which trans fat</i>	<0,5 g																										
Colesterolo- Cholesterol	1 mg																										
Carboidrati - Carbohydrate	51 g																										
di cui zuccheri - <i>of which sugars</i>	48 g																										
Fibre - Fibers	2,0 g																										
Sale* - Salt*	0,4 g																										
*: Sale derivante esclusivamente da sodio naturalmente presente nel prodotto *: Salt only from sodium naturally present in the product																											
I valori di nutrizionali sono da considerarsi indicativi e passibili di variazioni <i>Nutritional values are indicative and subject to variations</i>																											

	MANUALE DI AUTOCONTROLLO - SELF CONTROL MANUAL	
	Codice Prodotto Product Code	SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET
	04850	FILLING PISTACCHIO 20% <i>Pistachios 20% filling</i>

Conservabilità <i>Storage</i>	18 mesi in luogo fresco e asciutto. Chiudere la confezione dopo ogni utilizzo e conservarla in un luogo pulito. Prima di ogni utilizzo, verificare lo stato del prodotto. <i>18 months, keep in a cool and dry place. Close the packaging after every use and keep it in a clean place. Before every use, check the state of the product</i>
Confezioni <i>Packaging</i>	Secchielli in plastica idonei al contatto con alimenti da 6 kg Secchielli in plastica idonei al contatto con alimenti da 20 Kg <i>6 kg plastic buckets suitable for food contact</i> <i>20 kg plastic buckets suitable for food contact</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Contiene latte, lecitina di soia e pistacchio. Può contenere altra frutta a guscio. <i>Contains milk, soy lecithin and pistachio. May contain other nuts</i>
Glutine - <i>Gluten</i>	Il prodotto non contiene glutine - <i>The product does not contain gluten</i>
OGM <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE – 2003/1830/CE e s.m.i.) <i>The product doesn't contain Genetically Modified Organisms, nor has it undergone manipulations or processes that foresee its use (2003/1829/CE – 2003/1830/CE and any s.a.a.)</i>
Scheda di sicurezza <i>Safety data sheet</i> (Reg. 1907/2006CE)	Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo <i>Non-dangerous product under normal conditions of use</i>
Il prodotto è conforme alla seguente normativa Nazionale e Comunitaria <i>The product complies with the following National and Community regulations</i>	
Reg. CE 915/2023 e s.m.i. – Sui tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari <i>Reg. EC 915/2023 and any s.a.a. - On maximum levels for certain contaminants in foodstuffs</i>	
Decreto Lgs. 12/06/2003 n. 178 – Attuazione della Dir. 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana <i>Decree 12/06/2003 n. 178 – Implementation of Dir. 2000/36/EC relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption</i>	
Decreto legislativo n. 94/2001 e s.m.i. – Sugli alimenti ed i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti <i>Decree 94/2001 and any s.a.a. – On foods and their ingredients treated with ionizing radiation</i>	
Prodotto in uno stabilimento che opera nel rispetto della seguente normativa Nazionale e Comunitaria <i>Produced in a facility that operates in compliance with the following National and EU legislation</i>	
Reg. CE 852/2004 e s.m.i. – Sull'igiene dei prodotti alimentari <i>Reg. EC 852/2004 and any s.a.a. – On the hygiene of foodstuffs</i>	
Reg. CE 178/2002 e s.m.i. – Sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare <i>Reg. EC 178/2002 and any s.a.a. – On general principles and requirements of food law</i>	

Allergeni:-When purchased in bulk size original packaging, manufacturer allergen policy will apply. When purchased in quantities that need re-packaging, our allergen policy will apply.						
Component	Manufacturer			Nuts in Bulk (Applies when bought in small quantities that need re-packaging)		
	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site	In Product	Processed in Same Equipment	Handled on Site
Cereals containing GLUTEN and products thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
EGGS or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
FISH or its derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO
CRUSTACEANS / SHELLFISH	NO	NO	NO	NO	NO	NO
MOLLUSCS	NO	NO	NO	NO	NO	NO
PEANUTS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SOYA BEANS or derivatives	YES	YES	YES	YES	YES	YES
MILK (LACTOSE) or its derivatives	YES	YES	YES	YES	YES	YES
NUTS , tree nuts:	YES	YES	YES	YES	YES	YES
CELERY, including celeriac and its derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
MUSTARD, referring to all parts of the plant and derivatives thereof	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SESAME SEEDS or derivatives	NO	NO	NO	NO	YES	YES
SULPHITES >10ppm – Sulphite quantity to be given in ppm	NO	NO	NO	NO	YES	YES
LUPIN seeds or derivatives	NO	NO	NO	NO	NO	NO

		Versione 3 Valido dal 16/02/2023