

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION****Crema Nocciola e cacao Vegan 200g Bio DEA / Organic Hazelnut and cocoa Spread 200g**

<b>Descrizione / Description</b>	Crema biologica con cacao e nocciole / Organic Hazelnut and cocoa spread																								
<b>Peso Netto / Net Weight</b>	0,200 Kg																								
<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<p>*Zucchero di canna ,*Olio di Girasole,*<b>Pasta di Nocciola</b> (13%)*Cacao magro in polvere (11%), *Emulsionante: Lecitina di Girasole,*Burro di Cacao,*Estratto di Vaniglia</p> <p>*Cane Sugar,*Sunflower oil,*<b>Hazelnut Paste</b> (13%)*Low fat Cocoa powder (11%)*Emulsifier: Sunflower lecithin,*Cocoa Butter,*Bourbon Vanilla Extract</p> <p>* <i>Ingrediente Biologico / Organic Ingredient</i></p>																								
<b>Origine materie prime/ Ingrédients origin</b>	<p>-Zucchero di canna /Cane Sugar - NON UE, -Olio di Girasole/Sunflower oil - UE/NON UE, - Pasta di Nocciola /Hazelnut Paste - ITALIA, -Cacao magro in polvere/Low fat Cocoa powder - NON UE, -Emulsionante: Lecitina di Girasole/Emulsifier: Sunflower lecithin - NON UE, - Burro di Cacao/Cocoa Butter - NON UE, -Estratto di Vaniglia /Bourbon Vanilla Extract - NON UE</p>																								
<b>Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration (per 100g)</b>	<table><tr><td>Energia/Energy</td><td>2220</td><td><b>kJ / 533 kcal</b></td></tr><tr><td>Grassi/Fat</td><td>33,0</td><td><b>g</b></td></tr><tr><td>di cui saturi/of which saturated</td><td>4,4</td><td><b>g</b></td></tr><tr><td>Carboidrati/Carbohydrates</td><td>57,7</td><td><b>g</b></td></tr><tr><td>di cui zuccheri/of which sugars</td><td>51,0</td><td><b>g</b></td></tr><tr><td>Fibre/Fiber</td><td>5,0</td><td><b>g</b></td></tr><tr><td>Proteine/Protein</td><td>4,5</td><td><b>g</b></td></tr><tr><td>Sale/Salt</td><td>0,100</td><td><b>g</b></td></tr></table>	Energia/Energy	2220	<b>kJ / 533 kcal</b>	Grassi/Fat	33,0	<b>g</b>	di cui saturi/of which saturated	4,4	<b>g</b>	Carboidrati/Carbohydrates	57,7	<b>g</b>	di cui zuccheri/of which sugars	51,0	<b>g</b>	Fibre/Fiber	5,0	<b>g</b>	Proteine/Protein	4,5	<b>g</b>	Sale/Salt	0,100	<b>g</b>
Energia/Energy	2220	<b>kJ / 533 kcal</b>																							
Grassi/Fat	33,0	<b>g</b>																							
di cui saturi/of which saturated	4,4	<b>g</b>																							
Carboidrati/Carbohydrates	57,7	<b>g</b>																							
di cui zuccheri/of which sugars	51,0	<b>g</b>																							
Fibre/Fiber	5,0	<b>g</b>																							
Proteine/Protein	4,5	<b>g</b>																							
Sale/Salt	0,100	<b>g</b>																							
<b>Prodotto biologico / Organic Product</b>	Si/Yes																								
<b>Codice di controllo / Control code</b>	IT BIO 007 A65S																								
<b>Ean confezione / Item</b>	8033055570435																								
<b>Ean cartone / Box</b>	8033055570435																								
<b>Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics</b>	<table><tr><td>Microorganismi a 30°C / Standard plate Count at 30°C</td><td>max 10.000/g</td></tr><tr><td>Muffe e Lieviti / Moulds and Yeasts</td><td>max 1.000/g</td></tr><tr><td>Enterobatteriacee / Enterobacteria</td><td>max 1.000/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>Assente-Absent/25g</td></tr></table>	Microorganismi a 30°C / Standard plate Count at 30°C	max 10.000/g	Muffe e Lieviti / Moulds and Yeasts	max 1.000/g	Enterobatteriacee / Enterobacteria	max 1.000/g	Salmonella spp.	Assente-Absent/25g																
Microorganismi a 30°C / Standard plate Count at 30°C	max 10.000/g																								
Muffe e Lieviti / Moulds and Yeasts	max 1.000/g																								
Enterobatteriacee / Enterobacteria	max 1.000/g																								
Salmonella spp.	Assente-Absent/25g																								
<b>Caratteristiche Organolettiche / Characteristics</b>	<table><tr><td>Gusto / Taste</td><td>Nocciola e cacao/Hazelnut and cocoa</td></tr><tr><td>Consistenza / Structure</td><td>Cre moso/Creamy</td></tr><tr><td>Colore / Colour</td><td>Marrone/Brown</td></tr></table>	Gusto / Taste	Nocciola e cacao/Hazelnut and cocoa	Consistenza / Structure	Cre moso/Creamy	Colore / Colour	Marrone/Brown																		
Gusto / Taste	Nocciola e cacao/Hazelnut and cocoa																								
Consistenza / Structure	Cre moso/Creamy																								
Colore / Colour	Marrone/Brown																								
<b>Modalità di conservazione Storage Conditions</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (15°-25°C). La comparsa di olio in superficie è un fenomeno naturale, è consigliabile rimescolare prima dell'uso Store at room temperature (15-25°C). Oil on the surface could naturally occur. Mix well before using.																								
<b>Shelf life (mesi / months)</b>	18																								



## Informazioni logistiche / Packaging information

	Tipo/Type	Materiale/Material	Peso/ Weight g	Altezza/ Height cm	Larghezza/ Width cm	Profondità/ Depth cm	diametro/ diametre cm
<b>Imballo primario</b> <b>Primary packaging</b>	Vaso 212	Vetro	135,0	8,6	/	/	6,7
	Tappo 63 Bianco	Banda stagnata	8,6	1,0	/	/	6,6
<b>Imballo secondario</b> <b>Secondary Packaging</b>	Cartone N.1	Carta	111,0	9,5	22,0	15,0	/

<b>Unità di vendita per Cartone/Items per box</b>	6
<b>Cartoni per Piano/Boxes per layer</b>	25
<b>Numero di strati/Number of Layers</b>	12
<b>Cartoni per Pallet/Boxes per pallet</b>	300
<b>Unità per pallet/Items per pallet</b>	1800

<b>Dimensioni Pallet/Pallet Size</b>	120X80X h127cm
<b>Peso lordo unità/Item gross weight</b>	0,34 Kg
<b>Peso lordo Cartone/Box gross weight</b>	2,17 Kg
<b>Peso lordo Pallet/Pallet gross weight</b>	673,78 Kg

## Tabella Allergeni/ Allergens Status

Presente nella formulazione/  
Presence in the recipePresente nella linea di produzione/  
Presence in the product line

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati/Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

-

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Crustaceans and products thereof

-

-

Uova e prodotti a base di uova  
Eggs and products thereof

-

-

Pesce e prodotti a base di pesce  
Fish and products thereof

-

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Peanuts and products thereof

-

-

Soia e prodotti a base di soia  
Soybeans and products thereof

-

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
Milk and products thereof (including lactose)

-

-

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 illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti/Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

Nocciole/Hazelnut

Altra frutta a guscio/Other nuts

+

+

Sedano e prodotti a base di sedano  
Celery and products thereof

-

-

Senape e prodotti a base di senape  
Mustard and products thereof

-

-

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
Sesame seeds and products thereof

-

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2  
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg of 10 mg/litre in terms of the total SO2

-

-

Lupini e prodotti a base di lupini  
Lupin and products thereof

-

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Molluscs and products thereof

-

-

+ Presente/Present  
- Assente/Absent

Gallese (VT), 23/07/2021

Dario Altieri  
Quality Manager