

 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	C3CRF
		Numero revisione	0
		Data revisione	29.06.2021
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

NOME PRODOTTO

CREMINA

DESCRIZIONE

CREMINA è una pasta scorrevole di cacao e nocciole. Ideale per guarnire il gelato, in vaschetta o in confezione da asporto. Inoltre conferisce alle coppe aspetto invitante, capace di stimolare ogni palato. E' adatta ad essere impiegata anche sui prodotti da forno: crostate, cornetti, pizze ecc.

PROPRIETA' SENSORIALI

Pasta finissima di colore bruno con odore e sapore caratteristico del cioccolato e nocciola.

INGREDIENTI

Zucchero, oli vegetali raffinati, cacao al 10/12% di burro di cacao, **NOCCIOLE**, aromi, EMULSIONANTI: lecitina di **SOJA**.

DOSAGGIO

A piacere

Preparato semilavorato in pasta per gelato destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Made in Italy.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE per 100 g di CREMINA (da calcolo):

	Grammi	kCal	kJ
Energia		577,45	2401,90
Grassi totali	39,75	357,75	1470,75
di cui Acidi grassi saturi	5,75		
Carboidrati	48,45	193,80	823,65
di cui Zuccheri	47,60		
Fibre	5,15	10,30	41,20
Proteine	3,90	15,60	66,30
Sale	0,13		

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	≤ 30000 UFC/g
Coliformi Totali	assenti/0,2 g
Muffe e Lieviti	assenti/0,2 g

COMPOSIZIONE PERCENTUALE

S.L.N.G.	0,00%
Zuccheri	48,45%
Grassi	39,75%
Acqua	0,80%
Altri solidi	11,00%

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	C3CRF
		Numero revisione	0
		Data revisione	29.06.2021
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM, ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed alla etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti. (Reg 1830/2003)

DICHIARAZIONE GLUTEN-FREE

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine in quanto, secondo il Regolamento 41/2009 CE, il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per "contaminazione crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

DICHIARAZIONE HACCP

Albert dichiara di avere adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg. CE 852/2004 in oggetto.

Inoltre le materie prime e i prodotti a voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

CONSERVABILITA'

se conservato secondo le indicazioni il prodotto ha una durabilità di 15 mesi.

CODICE DOGANALE

18069090

IMBALLO

Il flacone è in polietilene ad alta densità mentre il tappo è in polipropilene. Il materiale è idoneo al contatto con gli alimenti (D.M. 73 del 21.03.1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 282/2008, Reg. CE 450/2009, Reg. CE 10/2011, D. Lgs 29/2017 e s.m.i.).

SUGGERIMENTI

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Se la confezione non è stata consumata per intero deve essere richiusa con cura, pulendo eventuali residui di prodotto al suo esterno. Per evitare contaminazioni e dannose alterazioni, prelevare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti. La temperatura ideale di utilizzo è 25°C circa.

PALLETTIZZAZIONE

peso netto confezione	1 kg
flaconi per cartone	10 flaconi
dimensioni del cartone	cm 37,0x16,0x27,5
peso netto del cartone	10 kg
peso lordo cartone	11,3 kg
cartoni per bancale	70
dimensioni bancale (EUR)	80x120x152 (h)
pallet completo	non sovrapponibile

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 ALBERT UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	C3CRF
		Numero revisione	0
		Data revisione	29.06.2021
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

DICHIARAZIONE ALLERGENI**

	Presente	Utilizzato nella stessa linea di produzione	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati***	NO	NO	NO
Crostacei o prodotti a base di crostacei***	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova***	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce***	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi***	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia***	SI	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)***	NO	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya Illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati***	SI	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano***	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape***	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo***	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ ***	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini***	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi***	NO	NO	NO
Legenda: NO = Assente; SI = contiene o può contenere tracce			

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE e s.m.i.

***Regolamento 1169/2011 e successivi aggiornamenti

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. La Casa può apportare modifiche di composizione senza necessità di preavviso.

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		