 ICAM <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080007301	P:1/3
	080007301 CREMA ELISA SECCHIO KG.8	Rev. 01 Del 25/02/2019	

DENOMINAZIONE : Preparato industriale per pasticceria e gelateria.

INGREDIENTI: Zucchero, Grassi vegetali (Girasole, Palma, Palmisto), Cacao magro in polvere (25%), Pasta di **nocciole**, Emulsionante: Lecitina di **soia**, Aroma naturale (vaniglia). **Può contenere tracce di lattosio e proteine del latte. Senza glutine.**

Caratteristiche della Confezione

Contentore realizzato in polietene bianco, dotato di chiusura ermetica con coperchio a pressione.

Caratteristiche Dimensionali

UNITA' DI VENDITA:	Cod. EAN: 8006070073014	Peso(Kg): 8	L/l/h (cm): n/a x n/a x n/a
UNITA' DI SPEDIZIONE:	Cod. EAN: 8006070173011	Nr. Pezzi: 1	L/l/h (cm): 28,6 x 28,6 x 21,1
Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 16 x 4 = 64			

Caratteristiche di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, Temp. 18°C max/64°F max. RH: 50% max
TERMINE DI CONSERVAZIONE: 13 mesi

Composizione

Zucchero	38,15 %
Grassi vegetali (Girasole, Palma, Palmisto)	29,93 %
Cacao magro in polvere	25,34 %
Pasta di nocciole	06,07 %
Emulsionante : Lecitina di soia	00,50 %
Estratto di vaniglia	00,01 %

Dichiarazioni di conformità:


HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

 ICAM <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080007301	P:2/3
	080007301 CREMA ELISA SECCHIO KG.8	Rev. 01 Del 25/02/2019	

Allergeni

L'articolo a cui si riferisce la presente scheda tecnica contiene/non contiene allergeni come riportato nella Direttiva CE 2003/89 e nel D.lgs 114/06 e succ. agg. in materia di etichettatura di prodotti alimentari in presenza di allergeni.

Allergeni	Presenza/Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	
Frutta a guscio e prodotti derivati	+	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali e prodotti derivati contenenti glutine >20mg/kg	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche Chimico-Fisiche

Analisi	UM	Valore	Tolleranza	Metodo
Materia Grassa (s.s.)	%	36 - 38		Lab.004 (refractometry)
Umidità	%	1,5	max	Lab.001 (K. Fischer)

Dichiarazioni di conformità:


HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

 ICAM <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080007301	P:3/3
	080007301 CREMA ELISA SECCHIO KG.8	Emesso da Assicurazione Qualità	

Caratteristiche Microbiologiche

Analisi	UM	m*	M*	Metodo
Carica aerobia mesofila	ufc/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10 n=1	50 n=5 c=1	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
E. coli	in 0.1 g	Neg. n=1	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag. +	in 0.01 g	Neg. n=1	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp.	in 100g	Neg. n=1	-	ISO 6579:2002

* In accordo al piano di campionamento ICMSF: Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, Second edition, 1986 ("n"= numero di campioni; "m"= valore di riferimento; "M"= valore limite; "c"= numero di campioni ammessi compresi tra "m" e "M").

Caratteristiche Nutrizionali

Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Energia	kJ	2311
Energia	kcal	556
Grassi	g	37,1
di cui acidi grassi saturi	g	10,6
Carboidrati	g	44,4
di cui zuccheri	g	38,2
Fibre	g	8,5
Proteine	g	6,8
Sale	g	0,0

Certificazioni



Kosher Dairy

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.