


| | | | |
|--|---|--|--------------|
|  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. 080007327 | P:1/3 |
| | 080007327 PRALINATA ARTIG. NOCCIOLA 55% KG.5 | Rev. 0 Del 31/10/2016 | |

DENOMINAZIONE : Massa pralinata al 55% di nocciola – raffinatura tradizionale

INGREDIENTI: Nocciole (55%), Zucchero, Emulsionante: Lecitina di girasole. **Può contenere tracce di arachidi e di altra frutta a guscio. Senza glutine.**

Caratteristiche Dimensionali

| | | | |
|------------------------------|---|--------------|---------------------------|
| UNITA' DI VENDITA: | Cod. EAN: 8006070073274 | Peso(KG): 5 | L/h (cm): n/a X n/a X n/a |
| UNITA' DI SPEDIZIONE: | Cod. EAN: 8006070173271 | Nr. Pezzi: 1 | L/h (cm): 26 x 18 x 15,5 |
| | Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 16 x 6 = 96 | | |

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: 12 mesi

Composizione

| | |
|----------------------|---------|
| Nocciole | 55,00 % |
| Zucchero | 44,60 % |
| Lecitina di girasole | 00,40 % |

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. 080007327 | P:2/3 |
| | 080007327 PRALINATA ARTIG. NOCCIOLA 55% KG.5 | Rev. 0 Del 31/10/2016 | |

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 | - | NO |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | + | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | - | NO |
| 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 SO ₂ | - | 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 | - | SI |

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. 080007327 | P:3/3 |
| | 080007327 PRALINATA ARTIG. NOCCIOLA 55% KG.5 | Rev. 0 Del 31/10/2016 | |

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) |
| Lievit | 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 | 2238 |
| Energia | kcal | 536 |
| Grassi | g | 32,0 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 2,1 |
| Carboidrati | g | 53,1 |
| di cui zuccheri | g | 52,0 |
| Fibre | g | 0,0 |
| Proteine | g | 7,0 |
| Sale | g | 0,0 |

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.