

Descrizione PASTA NOCCIOLA ROMA

Rev. 3 del 10/11/2022

CODIFICHE PRODOTTO / CODIFICACIÓN DE PRODUCTO

Articolo:	PASTA NOCCIOLA ROMA
Artículo:	
Cod. Articolo:	12337
Cód. artículo:	
Cod. Campione:	12009
Cód.muestra:	
Codice TARIC (HS)	21069098
Código TARIC (CA)	

CARATTERISTICHE PRODOTTO / CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Ingrediente per la preparazione di gelato artigianale e di semifreddi al gusto NOCCIOLA con metodo a caldo e a freddo

Ingrediente para la preparación de helado artesanal y de postres helados al gusto AVELLANA, con método en caliente y en frío.

INGREDIENTI e ALLERGENI / INGREDIENTES y ALÉRGENOS

Ingredienti: NOCCIOLE Tostate, Grassi vegetali (Olio di girasole, Olio di cocco, Burro cacao, Burro shea)

Può contenere ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Ingredientes: AVELLANAS Tostadas, Grasas vegetales (aceite de girasol, aceite de coco, manteca de cacao, manteca de karité)

Puede contener CACAHUETES, SOJA, LECHE, FRUTOS CON CÁSCARA

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione PASTA NOCCIOLA ROMA

Rev. 3 del 10/11/2022

ALLERGENI / ALÉRGENOS

ALLERGENI / Alérgenos	Presente nel prodotto / Presente en el producto	Possibile contaminazione crociata / Impara la pronuncia Posible contaminación cruzada
Cereali contenenti glutine / Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova / Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce / Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia / Soya y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio / Frutos de cáscara	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano / Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti / Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini / Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape / Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione PASTA NOCCIOLA ROMA

Rev. 3 del 10/11/2022

MODALITA' D'USO: / MODALIDAD DE EMPLEO:

Ingredienti / Ingredientes	UM / UM	Ricetta / Receta
Miscela base pastorizzata / mezcla base pasteurizada	kg	1,000
PASTA NOCCIOLA ROMA / PASTA NOCCIOLA ROMA	g	80-100

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto /
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: valores medios por 100 g de producto**

Nutriente / Nutritivo	Valore per 100g / Valor por 100 g	U.M. / U.M.
Energia kJ / Valor energético kJ	2792	kJ
Energia kcal / Valor energético kcal	676	kcal
Grassi / Grasas	61	g
di cui acidi grassi saturi / de las cuales ácidos grasos saturados	7.3	g
Carboidrati / Hidratos de carbono	11	g
di cui zuccheri / de los cuales azúcares	8.5	g
Proteine / Proteínas	14	g
Sale / Sal	0	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Mescolare il prodotto con una spatola asciutta prima dell'utilizzo. Richiudere accuratamente dopo l'uso.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Mezclar el producto con una espátula seca antes de su uso. Cerrar cuidadosamente después de su uso.

Termine minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione

Fecha de caducidad 24 meses a partir de la fecha de producción

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: / EMBALAJE:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg.CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE N° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione PASTA NOCCIOLA ROMA

Rev. 3 del 10/11/2022

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parametri Microbiologici / Parámetros Microbiológicos	m / m	M / M	c / c	n / n	U.M. / U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT) / Carga bacteriana total (CBT)	10.000	100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10	100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	-	Assente su 1 g di prodotto	0	5	ufc/g
Salmonella / Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10	100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe / Levaduras y Mohos	100	1.000	2	5	ufc/g

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori $m < c < M$

Interpretación: m: Límite inferior, n: Número unidades muestra, M: Límite superior, c: número máximo de unidades con valores $m < c < M$

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parametri Chimici / Parámetros Químicos	Limiti / Límites	U.M. / U.M.
Umidità / Humedad	< 3,00	%

CERTIFICAZIONI / CERTIFICACION
Certificazione / certificación

Gluten Free	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>
Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
Kosher - Dairy	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione PASTA NOCCIOLA ROMA

Rev. 3 del 10/11/2022

INFORMAZIONI LOGISTICHE / INFORMACION LOGISTICA

Tipologia Imballo Tipo de embalaje	EAN EAN	Dimensione mm (H/P/L) Tamaño mm (A/P/A)	Colli Paquetes	Peso unitario Peso unitario	Peso totale Peso total	Tara Tara	Peso lordo Peso bruto
Secchiello in plastica con pellicola protettiva / Cubo de plástico con película protectora	8012012123372	143/200/200	1	3,0 kg	3,0 kg	0,145 kg	3,145 kg
Cartone / Caja	18012012123379	301/203/406	4	3,0 kg	12,0 kg	0,455 kg	12,455 kg
Pallet / Paleta	28012012123376	1655/1200/800	50	12,0 kg	600,0 kg	66,75 kg	666,75 kg

PALLETIZZAZIONE / PALETIZACIÓN

Cartoni per strato <i>Cajas por capa</i>	10
Strati per pallet <i>Capas por palet</i>	5
Cartoni per pallet <i>Cajas por palet</i>	50

CONTROLLO PRODUTTIVO / CONTROL PRODUCTIVO

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg.CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos. Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2015 certificado por el CSQA N. 6000

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.