



CREMA DI PISTACCHI -Cod. SF006-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La crema di pistacchi è un prodotto goloso e gustoso, ideale per la colazione o per uno snack da spalmare su pane o fette biscottate, ma ottima anche per farcire biscotti, dolci tipici della tradizione siciliana e crepes.

INGREDIENTI

Pistacchio sgusciato (min 30%), zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, olio di cocco, burro di cacao) **latte** scremato in polvere (12%), siero di **latte** in polvere, emulsionante (E322 lecitina di **soia**), aroma (vanillina).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Sfizziosità
Origine:	Italia; Regione: Sicilia
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Viale Regina Margherita, 137 - 95034 Bronte (CT)
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Peso lordo:	390 g
Peso netto:	190 g
Periodo di conservazione:	15 mesi dalla produzione.
Modalità di conservazione:	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	509 kcal / 2134 kJ
Grassi	24,1 g
di cui saturi	8,7 g
Carboidrati	66,0 g
di cui zuccheri	65,2 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

a_w: < 0,93

pH: < 4,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Clostridium perfringens: < 10 UCF/g

Clostridi produttori di tossine: assente in 25 g

Tossine botuliniche: non rilevate in 25 g

Anaerobi solfito riduttori: < 10 UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte.

Frutta a guscio.

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
24/05/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

