

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 02
06/07/2024

Cod.:015584		SALSA ALLA NOCCIOLA / HAZELNUT SAUCE	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients		Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, pasta di nocciole (6%), addensante: amido modificato, colorante: E 150d, aromi, conservante: potassio sorbato. / Glucose-fructose syrup, sugar, water, hazelnuts paste (6%), thickener: modified starch, colouring: E150d, flavourings, preservative: potassium sorbate.	
Count or Size		/	
Quantità netta/ Net quantity		750 g	
Quantità sgocciolata/ Drained quantity		/	
Shelf life		36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come mm.aa / 36 months from the production date. Date impressed as mm.yy.	
Modalità di conservazione/ Storage conditions		Conservare in un luogo fresco e lontano da fonti di calore / Keep cool and away from heat sources.	
Modalità di uso/ Conditions of use		Agitare bene prima dell'uso / Shake before use	
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product		Energia/ Energy	1284 kJ/303 kcal
		Grassi/ Fat	3.9 g
		di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g
		Carboidrati/ Carbohydrate	65.8 g
		di cui zuccheri/ of which sugars	54.7 g
		Proteine/ Protein	1.0 g
		Sale/ Salt	0.0 g
Allergeni/ Allergens		Il prodotto contiene <u>frutta a guscio</u> in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / The product contains <u>shell fruit</u> referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.	
OGM / GMO		Il prodotto è privo di OGM nel rispetto dei Reg. (CE) 1829/2003 , Reg. (CE) 1830/2003 e successive modifiche o integrazioni / The product is GMO free according to Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 and subsequent amendments.	
Radiazioni ionizzanti/ Ionizing radiations		Il prodotto e i relativi ingredienti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti ai sensi del Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 e s.s.m.m.i.i. (Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE) / The product and its ingredients have not been subjected to ionizing radiation according to Legislative Decree 30 January 2001, No. 94 and s.s.m.m.i.i. (Directives 1999/2/EC and 1993/3/EC)	



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
Carica batterica totale / Total bacterial count		<1000 UFC/g – CFU/g	
Muffe e lieviti / Moulds and yeast		<100 UFC/g – CFU/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
Indice rifrattometrico a 20 °C - Brix / Refractometric index (20 °C) - Brix		70.0 ± 1	
pH		5.5 ± 0.3	
INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION			
Confezione primaria/ Primary packaging			
Descrizione/ Description: Flacone / Bottle		Dimensioni imballo/ Packaging size: (hxd): 24.5 x 6.5 cm	
Imballo/Packaging			
Descrizione/ Description: Cartone / Carton		Dimensioni imballo/ Packaging size: (lpxh)/ (lxwxh): 21 x 14 x 26.5 cm	Peso imballo/ Packaging weight: 6.5 kg
			Pz imballo/ Packaging pieces: 6
Pallet			
Descrizione/ Description: Epal (120 x 80 cm)		Colli per strato/ Cartons per layer: 29	Numero strati per pallet/ Number of layers per pallet: 4
			Pz pallet/ Pieces per pallet: 696
EAN13: 8056515242994		TARIC CODE:	2106 9098 45

