

## **NOCCIOLA PIEMONTE IGP TS – tostatura scura**

### **Generalità/General Information:**

<i>Codice/Code:</i>	20020D00B
<i>Codice doganale/Custom Code:</i>	20081919
<i>Descrizione/Description:</i>	ingrediente composto in pasta per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto/ <i>Semifinished product in paste for Italian ice cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Non allowed for direct consumption.</i>
<i>Dichiarazione OGM/GMO Declaration:</i>	Il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati/ <i>The product have been produced without the use of genetically modified organisms and / or products derived from these.</i>
<i>Dichiarazione/Declaration:</i>	Il prodotto è fabbricato in conformità al Reg. 178/2002 CE, al Reg. 852/2004 CE, al Reg. 2073/2005 e successive modifiche/ <i>The product is manufactured in accordance with Reg. 178/2002, with Reg. 852/2004 CE, with Reg. 2073/2005 and amended.</i>

### **Composizione/Composition:**

<i>Ingredienti/Ingredients:</i>	pasta "NOCCIOLA del Piemonte IGP" tostata e raffinata. Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO. "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf". <i>Roasted and refined "NOCCIOLA Piemonte PGI" paste. It may contain traces of other NUTS.</i> <i>"Certified by Control Body authorized by Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali".</i>
---------------------------------	--

### **Confezionamento/Packaging:**

<i>Peso netto/Net weight:</i>	5 kg
<i>Confezione di vendita/Sales packaging:</i>	2 latte in banda stagnata per cartone/2 tinplate cans for box
<i>Pallettizzazione/Pallet size:</i>	60 cartoni in 1 pallet/60 boxes in 1 pallet
<i>Termine minimo di conservazione/Best before:</i>	30 mesi/30 months

### **Codice: 20020D00B - Revisione: 5 - Emessa il: 14/01/2022**

Le informazioni riportate si riferiscono alla formulazione attualmente in vigore, sono al meglio delle ns. conoscenze e si basano su quanto rilasciato dai ns. fornitori. Quanto rilasciato potrebbe subire aggiornamenti a seconda delle singole forniture, pertanto è onere dell'utilizzatore verificare la corrispondenza tra la presente (che, rispetto all'etichetta potrebbe essere caratterizzata da una diversa numerazione nel campo "formulazione"), ed il prodotto di cui è in possesso. Nessuna di queste può essere considerata dall'utilizzatore come completa garanzia.

**Modi di impiego/Dosage:**

<i>In gelateria/Ice-cream use:</i>	80-100g per kg di miscela base latte/80-100g per kg of milk base mix
<i>In pasticceria/Pastry use:</i>	seconda buona norma/as good practice
<i>Avvertenze/Warnings:</i>	prima di ogni uso mescolare con spatola asciutta, dopodiché richiudere accuratamente la confezione/mix with dry spatula before every use, then close accurately the package
<i>Conservazione/Conservation:</i>	si consiglia di tenere in luogo fresco ed asciutto/keep in a cool and dry place

**Parametri microbiologici/Microbiological Parameters:**

<i>Carica microbica totale/CBT</i>	< 10.000 ufc/g
<i>Lievit/Yeast</i>	< 500 ufc/g
<i>Muffe/Moulds</i>	< 500 ufc/g
<i>Coliformi/Coliforms</i>	< 100 ufc/g
<i>Stafilococchi Coagulasi+/Staphylococcus Coagulase+</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	assente/25 gr
<i>Aflatossine totali/Aflatoxin</i>	<10 µg/kg
<i>Aflatossina B1/Aflatoxin B1</i>	<5 µg/kg

**Informazioni nutrizionali/Nutritional Value**

<i>Valori medi su 100g di prodotto/ Average Nutritional Value for 100g of product:</i>	<i>Valore energetico/Energy value</i>	703 kcal 2940 J
	<i>Grassi/Fat</i>	66,40 g / 100g
	<i>-di cui saturi/of which saturates</i>	4,30 g / 100g
	<i>Carboidrati/Carbohydrate</i>	12,60 g / 100g
	<i>-di cui zuccheri/of which sugars</i>	4,60 g / 100g
	<i>-di cui polialcoli/of which polyols</i>	0,00 g / 100g
	<i>Fibre/Fibre</i>	8,00 g / 100g
	<i>Proteine/Protein</i>	14,30 g / 100g
	<i>Sale/Salt</i>	0,03 g / 100g

**Allergeni/Allergens**

**(Allegato II, Regolamento UE n. 1169/2011/Annex II, Regulation (EU) No 1169/2011)**

La presenza di allergeni come ingrediente viene dichiarata all'interno della lista ingredienti. Nello stabilimento di produzione sono presenti: latte e derivati, uovo, soia, frutta a guscio, arachide e sesamo/ *The presence of the allergen as an ingredient is declared in the ingredient list. Produced in a plant where milk and milk derivatives, eggs, soy, nuts, peanut and sesame seeds are used.*

**LA PREFERITA S.r.l.**  
Ufficio Tecnico

**Codice: 20020D00B - Revisione: 5 - Emessa il: 14/01/2022**

Le informazioni riportate si riferiscono alla formulazione attualmente in vigore, sono al meglio delle ns. conoscenze e si basano su quanto rilasciato dai ns. fornitori. Quanto rilasciato potrebbe subire aggiornamenti a seconda delle singole forniture, pertanto è onere dell'utilizzatore verificare la corrispondenza tra la presente (che, rispetto all'etichetta potrebbe essere caratterizzata da una diversa numerazione nel campo "formulazione"), ed il prodotto di cui è in possesso. Nessuna di queste può essere considerata dall'utilizzatore come completa garanzia.