



## Crema alla nocciola bianca

Codice articolo:

Barcode: -

### DESCRIZIONE E IMPIEGO

Crema spalmabile al gusto di nocciola bianca. Da utilizzare tale-qualè o per farcire brioches e croissants.

Dosaggio raccomandato: 14g per brioches

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: oli vegetali (olio di palma, olio di girasole), zucchero, pasta di nocciola (15%), LATTE scremato in polvere, siero del LATTE, in polvere, LATTOSIO, sciroppo di glucosio, LATTE intero in polvere, PANNA in polvere, maltodestrine, burro di cacao, proteine del LATTE, emulsionante: lecitina di SOIA, E322, sale.

Colore: bianco

Aspetto: crema pastosa

Odore: nocciola

### VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia (Kcal)	585 Kcal
Energia (Kj)	2.438 Kj
Grassi	39 g
<i>di cui saturi</i>	8,30 g
Carboidrati	54 g
<i>di cui zuccheri</i>	46 g
Proteine	4,50 g
Sale	0.14 g

### ANALISI MICROBIOLOGICHE

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

### IMBALLAGGIO

#### CONFIGURAZIONE 1

Imb. primario:	Vaso da 1,90kg
EAN imb. primario:	8033344481886
Imb. secondario:	Cartone da 2 vasi
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 240 cartoni

#### CONFIGURAZIONE 2

Imb. primario:	-
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	-
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	-

### CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da qualsiasi fonte di luce o calore

Shelf life da chiuso: 12 mesi  
Shelf life da aperto: 30 giorni

**ALLERGENI** (direttiva europea 2003/89/CE e 10/11/2003) e successivi aggiornamenti

	SI/NO	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali con glutine e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No
Uova e derivati	No	Si
Pesce e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	Si
Soia e derivati	Si (soia)	No
Latte e derivati	Si (latte)	No
Frutta a guscio e derivati	No	Si
Sedano e derivati	No	No
Senape e derivati	No	No
Semi di sesamo e derivati	No	Si
Lupini e derivati	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Anidride solforosa	No	No

**ULTERIORI DICHIARAZIONI E NOTE**

Senza glutine:	-	Senza lattosio:	No	Vegano:	-
HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.				
TRACCIABILITÀ	In ottemperanza al Reg. CE 178/2008 e successivi aggiornamenti.				
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.				
ETICHETTATURA	In ottemperanza al Reg. CE 1169/2008 e successivi aggiornamenti.				
MOCA	Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.				
PRODUTTORE	Prodotto da Seng Corporation SRL, nello stabilimento di Via L.Braille, 18 - 48124 Ravenna (RA)				
ALTRE NOTE:	-				

Revisione: 07/12/2021

*Pietro Montefiori – Legale rappresentante*  
SENG CORPORATION SRL