

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta
MONTELLA

COD. 5

REV. 08 del 07/2017

SCHEMA TECNICA

CREMA DI CASTAGNE AL CACAO 330g e

(COD. EAN : 8019948029648)

DENOMINAZIONE	CREMA DI CASTAGNE AL CACAO
DESCRIZIONE PRODOTTO	Purea di castagne al cacao
PESO PRODOTTO	330g e
INGREDIENTI	Purea di castagne 44%, zucchero, latte, burro , cacao amaro in polvere (4,5%), uvetta, cannella, chiodi di garofano, liquore (0,5%), aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO	Purea di castagne al cacao leggermente granulosa
	SAPORE	Tipico di castagna con leggero sentore di cacao e aromi
	ODORE	Di castagna e cacao
	COLORE	Marrone scuro

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24 mesi dalla data di produzione
CONSERVAZIONE ED INDICAZIONI D'USO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto il prodotto, conservare in frigo e consumare entro una settimana.

CONFEZIONAMENTO	
IMBALLO PRIMARIO	Vaso in vetro 327ml - capsula metallica T66 alto argento con flip per sterilizzazione mastice esente da ftalati. Etichetta, sigillo e pendente ricette.
IMBALLO SECONDARIO	Cartone 36x18x11h contenente n. 6 vasi.

PALLETTIZZAZIONE	COLLI PER STRATO	25
	NUMERO STRATI	15
	COLLI TOTALI	375

PERROTTA GIGLIOLA
C.DA BARUSO
83048 MONTELLA (AV)
TEL/FAX: 0827/601588
info@castagneperrotta.it



Perrotta
MONTELLA

COD. 5

REV. 08 del 07/2017

DATI NUTRIZIONALI	CALCOLATI SU 100g DI PRODOTTO
Energia	1296 kJ 310kcal
Grassi	6g
Di cui acidi grassi saturi	3g
Carboidrati	60g
Di cui zuccheri	51g
Fibre	2g
Proteine	5,5g
Sale	0g

ALLERGENI	PRESENTI	PRESENTE COME CONTAMINAZIONE	ASSENTI
- Cereali contenenti glutine (per esempio chicchi di grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ibridi) e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine			x
- Crostacei e prodotti a base di crostacei			x
Uova e prodotti a base di uova.			x
Pesce e prodotti a base di pesce.			x
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.			x
- Soia e prodotti a base di soia.			x
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).	x		
Frutta secca, come mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, noci Pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci di Queensland e prodotti a base di frutta secca.		x	
- Sedano e prodotti a base di sedano.			x
- Senape e prodotti a base di senape.			x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.			x
- Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro espressi come anidride solforosa			x

VALORI MICROBIOLOGICI	Metodica	Misura	Unità di misura	Note
CARICA BATTERICA TOTALE	ISO 4833:2004	<1000	UFC/g	
LIEVITI E MUFFE	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g	
ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2010	<10	UFC/g	
CLOSTRIDIUM PERFRIGENS	UNI EN ISO7937:2005	<10	UFC/g	
STRAFILOCOCCHI COAGULASI-POSITIVI	UNI EN ISO 6888-2:2004	<10	UFC/g	
SALMONELLA SPP.	UNI EN ISO 6579:2008	assente	UFG/25g	