

Codice articolo <b>RJ1600</b>	Denominazione commerciale <b>Crema di Noci 0,9 kg</b>	IT 2013/L CE
Denominazione prodotto <b>Condimento a base di noci</b>		Tipologia prodotto <b>Prodotto fresco pronto al consumo</b>

**1) ETICHETTATURA**

DENOMINAZIONE:	<b>CREMA DI NOCI</b>
BARCODE:	8001246055047
DICHIARAZIONE:	Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE:	Conservare in frigorifero tra 0° e +4°C
INGREDIENTI: NOCI 28%, olio di semi di girasole, margarina vegetale (grassi e oli non idrogenati di cocco e girasole, acqua), olio extra vergine di oliva, BURRO, Parmigiano Reggiano DOP (contiene LATTE), sale, aglio, zucchero, cannella, fibra vegetale. Può contenere tracce di GLUTINE.	
SENZA OLIO DI PALMA VEGETARIANO	

**2) SHELF LIFE**

SHELF LIFE MINIMA GARANTITA':	<b>40 gg</b>
MODALITA' DI UTILIZZO:	Prodotto pronto al consumo
DESTINATARI PREVISTI:	Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.

**3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO**

UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):	Pezzo		
PESO NETTO:	<b>900 g e</b>	PESO LORDO:	950 g
CONFEZIONATO IN:			
TIPO CONFEZIONE:	Vaschetta in APET con film termosaldato in PET		
MISURE (in millimetri):	Larghezza 197	Altezza 70	Profondità 153
UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):	Cartone		
NUMERO UMC PER CARTONE:	<b>2</b>		
PESO LORDO UMV:	2043 g		
TIPO CONFEZIONE:	Bauletto automontante di cartone in microonda		
MISURE (in millimetri):	Larghezza 324	Altezza 92	Profondità 217
SCHEMA PALLET (EPAL):	UMV per strato 12	UMV per pedana 120	

**4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI**

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>	<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>		
Energia	2977 kJ / 709 kcal	Carica batterica totale	< 900.000 ufc/g
Grassi	76g	Coliformi totali	< 100 ufc/g
di cui acidi grassi saturi	23g	Escherichia coli	< 10 ufc/g
Carboidrati	2,7g	Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
di cui zuccheri	1,3g	Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Proteine	4,9g	Muffe	< 1000 ufc/g
Sale	1,58g	Salmonella spp.	assente su 25g
di cui sodio		Listeria monocytogenes	assente su 25g
Fibra Alimentare			
<b>Caratteristiche chimico fisiche</b>		pH	aW < =0,92

**5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'**

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)  
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.  
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011