

	<p>MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</p>
<p>PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)</p>	<p>M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito</p>

Scheda Tecnica CREMA PARIANI AL PISTACCHIO



Descrizione aggiuntiva: Nasce dall'idea di utilizzare la pasta in purezza come base per creare una delicata crema da spalmare o come ingrediente in cucina per farciture

Caratteristiche del prodotto: crema spalmabile

Ingredienti: Pasta di **pistacchio** siciliano 52 %, zucchero di canna, **burro** concentrato, **latte** intero in polvere, sale di Cervia.

Processo produttivo: Miscelazione della pasta in purezza con gli altri ingredienti, raffinazione in mulino a biglie, invasettamento con macchina volumetrica, etichettatura e confezionamento

Espressione TMC: GG/MM/AAAA

Shelf-life prodotto: 18 mesi.

Indicazioni per la conservazione: conservare a temperatura ambiente, al riparo da umidità e fonti di calore.

Origine: Italia

Indicazione al consumatore per contaminazione crociata da allergeni: nocciola, mandorla, noci, noci Pecan, noci Macadamia, soia

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Caratteristiche organolettiche:

Colore: verde tenue

Odore: gradevole, di burro e pistacchio, senza odori estranei

Sapore: avvolgente, di burro e pistacchio, dolce, senza gusti estranei

Struttura: crema omogenea

Consistenza: viscosa

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Umidità (%): max 1,5

Acidita (% acid oleic): max 1

Aflatossina B1 (µg/kg): <5

Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/kg): <10

Ocratossina A (µg/kg): <2

Piombo (mg/kg): <0,1

Cadmio (mg/kg): <0,1

Mercurio (mg/kg): <0,5

Arsenico (mg/kg): <0,2

Perossidi (meq O₂/ kg): max 1

Corpi estranei vegetali %: assenti

Vetro/plastica/metallo: assente

Caratteristiche Microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): <35000

Enterobatteriacee (ufc/g): <10

Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g): <10

Coliformi totali (ufc/g): assenti

Escherichia coli (ufc/g): assente

Salmonella spp.(ufc/25 g): assente

Listeria monocytogenes (ufc/25g): assente

Muffe (ufc/g): <200

Lieviti (ufc/g): <800

Valori Nutrizionali (100 g):

Energia (kJ/kcal): 2307/552

Grassi (g): 35,7

di cui saturi (g): 3,4

Carboidrati (g): 35,2

di cui zuccheri (g): 28

Fibre alimentari (g): 6,1

Proteine (g): 16,5

Sale (g): 0,9

OGM: Il prodotto è esente da OGM (organismi geneticamente modificati) e loro derivati.

Radiazioni Ionizzanti: Con riferimento alle Direttive 1999/2/CE, 1999/3/CE e s.m.i il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti.

Solventi Residui: Con riferimento alla Direttiva 2009/32/CE e s.m.i. il prodotto è esente da solventi residui o se presenti questi non superano i limiti massimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Residui di Pesticidi: Con riferimento al Regolamento CE 396/2005 e s.m.i., che definiscono i tenori massimi di taluni pesticidi presenti nelle derrate alimentari, e successive modifiche il prodotto è esente da residui di contaminanti non autorizzati o per quelli autorizzati non vengono superati i limiti massimi previsti dalle vigenti disposizioni in materia.

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 2
------------------------------------	----------------------	----------

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Formati:

FORMATO	5kg	1kg	200g	100g	
CODICE PRODOTTO	50008	50066	50178	50177	
EAN PRODOTTO			8056459820289	8056459820296	
EAN CARTONE					
IMBALLO PRIMARIO	Secchio plastica	Secchio plastica	Vasetto Vetro	Vasetto Vetro	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	
PEZZI PER CARTONE	2	6	12	12	
PALLET: CARTONI PER STRATO					
PALLET: STRATI PER PALLET					

Tipologia di impiego: Prodotto destinato al consumo diretto e all'impiego professionale.

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 3
------------------------------------	----------------------	----------

 PARIANI <i>Ricerca ed Eccellenza</i>	MANUALE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE
PARIANI S.r.l. Via Avogadro 7 - Givoletto (TO)	M03 - Scheda Tecnica Prodotto Finito

Allergeni:

ALLERGENI (Allegato II Reg CE 1169/2011)	Presenza come ingrediente	Presenza a causa di contaminazione crociata*	Assenza nel prodotto
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridazioni) e derivati			X
Crostacei e derivati			X
Molluschi e derivati			X
Uova e derivati			X
Pesce e derivati			X
Arachidi e derivati			X
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (incluso lattosio)	X		
Frutta a guscio (Nocciole, Mandorle, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati	Pistacchi	Nocciole, Mandorle, Noci, Noci Pecan, Noci Macadamia	
Sedano e derivati			X
Senape e derivati			X
Lupino e derivati			X
Sesamo e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO ₂			X

*la presenza di tracce di allergeni può variare nei diversi formati per la segregazione degli ingredienti sulle differenti linee di produzione

Revisione del 22/09/2017	
REDAZIONE Dott. Jacopo Tamion	 VERIFICA Dott. Mattia Pariani

Approvato da Legale Rappresentante	Rev 0 del 22/06/2016	Pagina 4
------------------------------------	----------------------	----------