

	<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 PISTACCHIOTTO



Descrizione aggiuntiva: rivisitazione del classico gianduiotto torinese con morbida pasta di pistacchio che conferisce al prodotto un gusto intenso ed esotico.

Caratteristiche del prodotto: prodotto da pasticceria.

Ingredienti: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere. Emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia), pasta di **pistacchio** 30%, burro di cacao, cioccolato extra fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao. Emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia).

Processo produttivo: miscelazione, raffinazione e concaggio a secco degli ingredienti, aggiunta del burro di cacao, stoccaggio, temperaggio, colaggio in stampi, raffreddamento, smodellaggio ed incarto.

Espressione TMC: GG/MM/AAAA

Shelf-life prodotto: 18 mesi.

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

Origine: Piemonte (Italia).

Indicazione al consumatore per contaminazione crociata da allergeni: nocciole, mandorle, noci, noci Pecan, noci Macadamia

<p>Approvato da Legale Rappresentante</p>	<p>Rev 0 del 22/06/2016</p>	<p>Pagina 1</p>
---	-----------------------------	-----------------

 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-marroncino

Odore: gradevole, tipico dei prodotti dolciari

Sapore: morbido, vellutato, con note di burro e pistacchio

Struttura: forma trapezoidale rigida, tipica del prodotto

Consistenza: semisolida

Caratteristiche Chimico-Fisiche:

Aflatossina B1 ($\mu\text{g}/\text{kg}$): <5

Aflatossine B1+B2+G1+G2 ($\mu\text{g}/\text{kg}$): <10

Piombo (mg/kg): <0,1

Mercurio (mg/kg): <0,5

Cadmio (mg/kg): <0,1

Arsenico (mg/kg): <0,2

Perossidi ($\text{meq O}_2/\text{kg}$): max 1

Vetro/plastica/metallo: assente

Corpi estranei vegetali %: assenti

Caratteristiche Microbiologiche:

Salmonella spp.(ufc/25 g): assente

Listeria monocytogenes (ufc/25g): assente

Valori Nutrizionali (100 g):

Energia (kJ/kcal): 2581/622

Grassi (g): 48,9

di cui saturi (g): 20,5

Carboidrati (g): 33,4

di cui zuccheri (g): 32,3

Fibre alimentari (g): 5

Proteine (g): 9,7

Sale (g): 0,25

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	200g	3kg			
CODICE PRODOTTO	50197	50059			
EAN PRODOTTO	8056459820340				
EAN CARTONE					
IMBALLO PRIMARIO	Cubo in Plastica	Sacchetto Plastica			
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	Cartone			
PEZZI PER CARTONE	12	1			
PALLET: CARTONI PER STRATO					
PALLET: STRATI PER PALLET					

Consigli Utilizzo: prodotto destinato al consumo diretto.

Tipologia di impiego: consumo diretto.

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	Mandorle, Nocciole, 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
------------------------------------	----------------------	----------