

GRANELLA DI PISTACCHI KG.3

 Codice
79ALG1003

Fornitore: Montebianco S.p.A.
 Indirizzo: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)
 Contatto: Servizio Commerciale
 Telefono: +39 02 982931
 Fax: +39 02 98293280

Descrizione del prodotto

Granella pistacchio di Sicilia 2-4 mm.
 Colore verde caratteristico.
 Umidità < 2%.

Elenco degli ingredienti

PISTACCHI Sicilia.
 Può contenere: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI.

Unità di vendita

Busta di alluminio sotto-vuoto. Peso netto 1,5 kg.
 2 buste per cartone. Peso netto totale: 3 kg.

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

In quantità necessaria per decorare torte, coppe e coni gelato.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 12 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso. Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

GRANELLA DI PISTACCHI KG.3

 Codice
79ALG1003

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 200
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 500

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:..... kJ - kcal	2605,9 - 630,9
Grassi totali:..... g	56,1
- di cui acidi grassi saturi: g	5,6
Carboidrati:..... g	8,1
- di cui zuccheri g	4,5
Fibre:..... g	10,6
Proteine:..... g	18,1
Sale:..... g	0,0

(sodio 1 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	No
Frutta con guscio e prodotti vari*	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

SI: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

NO: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.