

Prodotto Product	GOLOSOTTA CREMA SPALMABILE DI NOCCIOLA E CACAO HAZELNUT AND COCOA SPREADABLE CREAM
Denominazione di vendita Sales description	CREMA DI NOCCIOLA HAZELNUT CREAM
Elenco ingredienti Ingredients	Nocciola Piemonte IGP 55%, Zucchero, Cacao, Lecitina di girasole IGP Piedmont hazelnut 55%, Sugar, Cocoa, Sunflower lecithin
Note sul prodotto Product notes	Prodotto ottenuto da Nocciola della specie Corylus Avellana L., cultivar Tonda Gentile Trilobata, coltivata nel territorio individuato nel decreto di riferimento all'interno della regione Piemonte, coltivate e lavorate nel rispetto del disciplinare della Nocciola Piemonte I.G.P. Product obtained from hazelnut of the species Corylus Avellana L., cultivar Tonda Gentile Trilobata, cultivated in the territory identified in the decree of reference within the Piedmont region, cultivated and processed in compliance with the specification of the Piedmont Hazelnut I.G.P.
Formati disponibili Packaging available	200g vaso in vetro 200g glass jar
Durabilità Shelf	1 anno dalla data di produzione. Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni raccomandate. 1 year from the production date. The indicated shelf life limit is applicable to the product if stored observing the recommended conditions.
Conservazione Storage	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate ad una temperatura compresa tra +4°C e +20°C. It is recommended to keep the whole packs stored at a temperature between + 4 ° C and + 20 ° C.
Stoccaggio Storage	Non posizionare la confezione a contatto con superfici non impermeabili. Posizionare i colli ad una distanza minima di 10 cm dal pavimento, possibilmente sistemandoli su pallet in materiale plastico alimentare lavabile (Reg. CE 852/2004-D.Ivo 193/2007 – DPR 327/2004), e dalle pareti dei locali, ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Il locale deve essere protetto dalle contaminazioni di infestanti di ogni genere e tipo. Do not place the package in contact with non-waterproof surfaces. Position the packages at a minimum distance of 10 cm from the floor, possibly placing them on a washable plastic food pallet (Reg. EC 852/2004-D.Ivo 193/2007 - Presidential Decree 327/2004), and from the walls of the rooms, ordering them in order to allow the circulation of air between them. The room must be protected from the contamination of weeds of every kind and type.
Tracciabilità Reg. (CE) n. 178/2002	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i

<p>Traceability Reg. (CE) n. 178/2002</p>	<p>componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.</p> <p>The company has a system of data registration and collection, in order to food and products traceability, which are sold or delivered outside the company. Traceability system involves all components of the food chain, from raising to consumer. This system is able to identify one or more lots of products placed on the market. Registrations allow to identify providers, lots of products, lots of raw materials used during the production. The lot code is created by the company and it allows to go back to production date and ingredients. Our traceability system is able to withdraw products from the market if are not accordant.</p>
<p>HACCP</p>	<p>Attiva ai sensi del Reg. (CE) 852/2004</p> <p>Active under Reg. (CE) 852/2004</p>
<p>O.G.M.</p>	<p>Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE).</p> <p>The product does not contain genetically modified organisms, neither suffered manipulations or processes that involve the use (2006/1829/CE – 2006/1830/CE).</p>
<p>GLUTINE</p>	<p>Il prodotto non contiene glutine</p> <p>This product don't naturally contains gluten</p>
<p>RADIAZIONI IONIZZANTI</p>	<p>Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi.</p> <p>The product is not treated with ionizing radiation. There aren't similar processes in the factory, neither near the factory.</p>
<p>ALCOOL</p>	<p>Il prodotto non contiene alcol; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.</p> <p>The product don't contain alcohol and during the transformation process is not provided the use of alcohol.</p>

Possibility of use for specific food categories

	Certificato - Certified	Adatto - Suitable
Kosher		si
Halal		si
Alimentazione per vegetariani /Vegetarian food		si
Vegano / Vegan food		SI

CARATTERISTICHE SENSORIALI – SENSORIAL CHARACTERISTICS

Colore Color	Marrone brown
Consistenza Texture	Morbida e cremosa Soft and cream
Odore Smell	Tipico delle nocciole e del cacao Typical of hazelnuts and cocoa
Sapore Flavor	Tipico delle nocciole, aromatiche e dolci. Retrogusto amaro e intenso del cacao Typical of hazelnuts, aromatic and sweet. Aftertaste bitter and intense typical of cocoa

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTIC

	VALORI LIMITE – LIMIT VALUES
Aflatossine totali (somma di Aflatossine B1, B2, G1 e G2) Total aflatoxins	10,0 µg/kg Reg (CE) n.165/2010

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL PROPERTIES (GUIDE VALUES)

	VALORI DI RIFERIMENTO – REFERENCE VALUES
Stafilococchi coagulasi positivi - Staphylococci	< 10 ² UFC/g
Enterobacteriacee - Enterobacteriaceae at 37°C	< 5 x 10 ² UFC/g
E.coli - Escherichia Coli β-glucuronidase positive count at 44 °C	< 10 UFC/g
Coliformi a 30°C - Total coliforms at 30°C	< 5 x 10 ² UFC/g
Salmonella spp. – Research of Salmonella spp.	Assente in 25g – Absent in 25g

--	--	--	--

ALLERGENI - ALLERGENS	INGREDIENTE INGREDIENT	STESSA LINEA SAME LINE	PRESENZA IN AZIENDA PRESENCE IN FACTORY
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine Cereals containing gluten and product based on cereals			
Crostacei e prodotti a base di crostacei - Crustaceans and products based on Crustaceans			
Molluschi e prodotti a base di molluschi - Molluscs and products based on Molluscs			
Uova e prodotti a base di uova - Eggs and products based on eggs			
Pesci e prodotti a base di pesci - Fishes and products based on fishes			
Arachidi e prodotti a base di arachidi - Peanuts and products based on peanuts			
Soia e prodotti a base di soia - Soy and products based on soy			
Latte e prodotti a base di latte - Milk and products based on milk			
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and product based on nuts (almonds, walnuts, pistachios, Brasil walnuts, ..)	X Nocciole Hazelnuts		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Sesame seeds and products based on Sesame seeds			
Solfiti (concentrazione ≥10mg/kg) - Sulphites (concentration ≥10 ppm)			
Sedano e prodotti a base di sedano - Celery and products based on celery			
Senape e prodotti a base di senape - Mustard and products based on mustard			
Lupini e prodotti a base di lupini - Lupine and products based on lupine			

La lista degli allergeni è riportata nell'allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.

Allergens list from Annex II of Reg. (CE) n. 1169/2011

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO	
ENERGIA	576Kcal/2357Kj
GRASSI TOTALI	39g
di cui acidi grassi saturi	4g
CARBOIDRATI	42,4g
di cui zuccheri	36,3g
FIBRE	7,6g
PROTEINE	9g
SALE	3,32g

CONTATTI DI EMERGENZA - CONTACTS

UFFICIO – OFFICE TELEFONO – PHONE	Commerciale: 0173/612765 Contabilità: 0173/612765	Dalle 8:00 alle 18:00
--	--	-----------------------

GOLOSALBA S.R.L.