




**Scheda Prodotto / Product Sheet:
Crema gianduja / Gianduja cream spread**

**SP N° 599 Rev. 2 del
14/03/2022**
Motivo revisione: cambio format +
implementazione informazioni /
Reason for revision: change format
and addition of information

Codice del prodotto / Product Code	CG0201B
	
Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name:	Crema spalmabile alle nocciole Hazelnuts cream spread
Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name:	Crema gianduja Gianduja spread
CARATTERISTICHE TECNICHE Technical Characteristics	
Sicurezza alimentare Food Safety	<ul style="list-style-type: none">- HACCP- Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 <i>The product complies with Reg. 852/2004</i>- Certificazione BRC <i>BRC Certification</i>- Certificazione IFS <i>IFS Certification</i>
Processo produttivo: Production Process	Miscelazione, raffinazione, invasettamento, confezionamento <i>Mixing, refining, jar filling, packaging</i>
Confezionamento Primario/ Primary Packaging:	Vasetto in vetro / Capsula / Etichetta <i>Glass jar / lid / label</i>
Confezionamento Secondario Secondary Packaging:	NA
Confezionamento Terziario Tertiary Packaging:	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 24 vasetti da 30 g: <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 24 glass jar for 30 g</i>
Pallettizzazione Palletisation	18X10=180
Packaging Packaging	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti <i>Packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to EC Reg. 1935/2004 for materials intended for food contact.</i>
Modalità di conservazione Storage	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C. <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C</i>
Shelf life Shelf life	12 mesi <i>12 months</i>
Ean pack Ean each	8026861047208
Ean cartone Ean cardboard	8026861047215
Tracciabilità Traceability	Il sistema di tracciabilità è conforme al Reg. 178/2002 <i>Traceability system complies with Reg. 178/2002</i>



**Scheda Prodotto / Product Sheet:
Crema gianduja / Gianduja cream spread**

SP N° 599 Rev. 2 del
14/03/2022
Motivo revisione: cambio format +
implementazione informazioni /
Reason for revision: change format
and addition of information

INGREDIENTI

Ingredients

Ingredienti	<i>Ingredients</i>
Nocciole Piemonte IGP 48%	<i>Piedmont hazelnuts 48%</i>
Zucchero di canna	<i>Cane sugar</i>
Cacao in polvere	<i>Cocoa powder</i>
Burro di cacao	<i>Cocoa butter</i>
Vaniglia in polvere	<i>Vanilla powder</i>
Lecitina di Soia	<i>Soy lecithin</i>

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sensory characteristics

Sapore <i>Taste</i>	Tipica della crema alle nocciole; struttura vellutata, gusto persistente, con un'immediata sensazione di cremosità <i>Typical of hazelnut spread; creamy, persistent taste, silky</i>
Odore <i>Odour</i>	Tipica della crema alle nocciole, privo di odori fuorvianti e/o rancido <i>Typical of hazelnut spread, with no traces of rancidity and/or misleading odours</i>
Colore <i>Colour</i>	Tipica della crema alle nocciole <i>Typical of hazelnuts</i>
Texture <i>Consistenza</i>	Cremosa <i>Creamy</i>

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER

Nutritional values for 100 g

Grassi <i>Fat</i>	36 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	5 g
Proteine <i>Protein</i>	8 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	45 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	43 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kJ 2277 kcal 547
Sale <i>Salt</i>	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microbiological Characteristics

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge	< 5000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g
Lieviti / Yeasts	< 50 UFC/g
Muffe / Molds	< 50 UFC/g
Salmonella / Salmonella	Assente su 25g
Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
E.Coli / E.Coli	< 10 UFC/g



**Scheda Prodotto / Product Sheet:
Crema gianduja / Gianduja cream spread**

SP N° 599 Rev. 2 del
14/03/2022
Motivo revisione: cambio format +
implementazione informazioni /
Reason for revision: change format
and addition of information

**CARATTERISTICHE GENERICHE /
Generic Characteristics:**

OGM <i>OGM</i>	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) <i>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)</i>
Radiazioni <i>Irradiation</i>	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation in accordance with the provisions of EC Directive 1999/2, EC Directive 1999/3 and Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments.</i>
CONTAMINANTI <i>Contaminants</i>	Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. <i>Contaminant residues in accordance with EC Reg. 1881/2006 and subsequent amendments</i>

SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD:

**(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) /
(This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.):**

ALLERGENI / ALLERGENS	Ingredienti <i>Ingredients</i>	In linea produttiva <i>In the production lines</i>	In Stabilimento <i>in the factory</i> Cross Contaminations
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products.</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products.</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products.</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soya and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products.</i>	NO/NO	SI / YES	SI / YES
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts)</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products.</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂.</i>	NO	NO	NO
Molluschi / <i>Shellfish</i>	NO	NO	NO
Lupini / <i>Lupins</i>	NO	NO	NO