

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2025	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Salsa dessert al caramello con burro salato			
CODICE PRODOTTO:		14931			
CODICE ARTICOLO		14931			
CODICE EAN		3220440146671			
CODICE DOGANALE		21069059			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Salsa dessert al caramello con burro salato			
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Salsa dessert al caramello con burro salato			
INGREDIENTI:		Sciroppo di glucosio, caramello 30%, Acqua, latte scremato condensato zuccherato, Burro salato 4%, Amido modificato di mais, Zucchero, Sale, Acidificante: E334, Emulsionante: E473, Aromi, Conservante:E202. Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, frutta a guscio, uova, soia .			
		NB: come da vostra richiesta, quest’informazione (lista ingredienti e allergeni), è stata aggiornata in base alla lista ingredienti riportata nell’etichetta inviataci.			
ORIGINE INGREDIENTI PRINCIPALI:		- Zucchero: EU / non EU - Burro: EU - Sale: EU / non EU			
PAESE DI TRASFORMAZIONE		Francia			
STATO DEL PRODOTTO:		Cotto			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Preparazione / Consigli di utilizzo: Ideale per la decorazione di piatti, guarnizioni di gelato, coppe di frutta, pasticceria.			
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)					
		Allergeni		SI/NO	CROSS CONTAMINATION
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO	SI
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
		3. Uova e prodotti a base di uova		NO	SI
		4. Pesce e prodotti a base di pesce		NO	NO

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 03/2025	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Salsa dessert al caramello con burro salato			
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO		
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI		
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO		
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	SI		
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO		
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO		
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO		
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO		
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO		
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO		
		Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:		Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero (0-6°C) e consumare preferibilmente entro 6 settimane dall'apertura. Chiudere bene la confezione dopo l'utilizzo.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		365 giorni			
UNITÀ DI BASE		bottiglia			
CALIBRO		6 bottiglie da 1,1 kg			
PESO NETTO UMC:		1.100 kg			

		SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 03/2025	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Salsa dessert al caramello con burro salato					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	
	Cartone		6 cartone	6.6 kg		/	
	Strati	120cm x 80cm x 23.60cm					
	Pallet	120cm x 80cm x 109.400cm				n° 15 cartoni per strato, n°4 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: - - Frequenza raccomandata da GEMRCN: - - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).					
		Valori nutrizionali medi		Per 100g			
		Energia		1252 kJ / 299 kcal			
		Grassi		4 g			
		di cui acidi grassi saturi		2,4 g			
		Carboidrati		63 g			
		di cui zuccheri		60,4 g			
		Fibre		<0,5 g			
		Proteine		2,7 g			
		Sale		0 g			
		Calcio:		-			
				NB: visto l'aggiornamento della lista ingredienti in base all'etichetta inviataci, anche i valori nutrizionali sono stati aggiornati in base a tale etichetta.			

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 03/2025	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:					
REQUISITI MICROBIOLOGICI:		CONFORMITA' / NORMA			
		Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Ove applicabile, è conforme ai criteri FCD Versione del 27/09/2023 applicabile da gennaio 2024.			
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
IMMAGINE					

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report.

Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.