



Denominazione di vendita - *Trade name*:

Codice articolo (prefisso) - *Article code (prefix)*:

CREMA FRESCA ALLE NOCI		CN
Descrizione del prodotto: <i>Product description:</i> Condimento pronto all'uso indicato per i famosi panzotti liguri, tartine, paste ripiene ed altri utilizzi. <i>Ready to eat condiment for the famous Ligurian panzotti, sandwiches, pasta and other uses.</i>		
Descrizione del processo: <i>Process description:</i> Prodotto ottenuto mediante assemblaggio ed omogeneizzazione a freddo di ingredienti grezzi e semilavorati. <i>Product obtained by assembling and mixing raw ingredients and semifinished products.</i>		
Ingredienti: NOCI 28%, BURRO 100% Italiano, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, Grana Padano DOP (LATTE, UOVO), Pecorino Romano DOP (LATTE), sale, aglio Italiano, conservante: acido sorbico, spezia.		
Ingredients: WALNUTS 28%, BUTTER 100% Italian, sunflower oil, extra virgin olive oil, Grana Padano DOP (MILK, EGG), Pecorino Romano DOP (MILK), salt, Italian garlic, preservative: sorbic acid, spice.		
Ingredientes: NUECES 28%, MANTEQUILLA 100% Italiano, aceite de girasol, aceite de olive extra virgen, Grana Padano DOP (LECHE, HUEVO), Pecorino Romano DOP (LECHE), sal, ajo Italiana, conservante: acido sorbico, especias.		
Caratteristiche qualitative - <i>Quality features</i>		
Caratteristiche organolettiche: <i>Tasting notes:</i> Gusto: Intenso <i>Taste: intense</i> Odore: caratteristico di noci <i>Odour: Characteristic of nuts</i> Colore: marrone chiaro <i>Color: brown</i> Aspetto: cremoso <i>Appearance: creamy</i>		Criteri microbiologici e chimico-fisici: <i>Microbiological chemical and physical criteria:</i> Indicatori di igiene del processo: <i>Hygiene indicators of the process:</i> Carica batterica mesofila aerobia <i>Mesophilic bacteria</i> < 10 ⁷ u.f.c./g Coliformi totali <i>Coliforms</i> < 10 ³ u.f.c./g <i>E.coli</i> β glucuronidasi + <i>E.coli</i> β glucuronidase + < 10 ² u.f.c./g Stafilococchi coagulasi + (<i>Staphylococcus aureus</i> ed altre specie) Stafilococchi coagulase-positive (<i>Staphylococcus aureus</i> and other species) < 10 ² u.f.c./g Muffe <i>Moulds</i> < 10 ³ u.f.c./g Lieviti <i>Yeasts</i> < 10 ⁵ u.f.c./g Criteri di sicurezza: <i>Health safety criteria:</i> <i>Salmonella</i> spp. Assente (Absent)/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> Assente (Absent)/25 g
Allergeni - <i>Allergens</i>: Contiene FRUTTA A GUSCIO. Contiene prodotti a base di LATTE. Contiene lisozima: proteina naturale estratta dall'UOVO. <i>It contains NUTS.</i> <i>It contains MILK-based products.</i> <i>It contains lysozyme: natural protein from EGG.</i> SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE		Shelf life e conservazione - <i>Shelf life and storage</i>: Vita residua minima garantita alla consegna: 68 giorni a temperatura compresa tra +2 e +4°C <i>Minimum guaranteed shelf life after delivery: 68 days at temperatures between +2 and +4° C</i> Dopo l'apertura consumare entro 3 giorni. <i>After opening, consume the product within 3 days.</i>
Organismi geneticamente modificati (OGM) – <i>GMO</i>: Il prodotto non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM come definiti dalla Direttiva 2001/18/CE. <i>The product contains no GMOs or ingredients produced from GMOs as defined by Directive 2001/18/EC.</i>		

Crema Lombardi
s.n.c.
 Via Del Beccaccino, 4
 56019 NODICA PI



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

M SGQ 08 del 17/06/2015
 Pg. 2 di 2

Dichiarazione nutrizionale (per 100g): <i>Nutritional declaration (for 100g):</i>	
Energia – <i>Energy</i>	3096 kJ - 752 kcal
Grassi – <i>Fat</i>	78 g
Di cui (<i>of which</i>): acidi grassi saturi – <i>saturated</i>	23 g
Carboidrati – <i>carbohydrates</i>	4,1 g
Di cui (<i>of which</i>): zuccheri - <i>sugar</i>	0,94 g
Proteine – <i>Protein</i>	6,9 g
Sale – <i>salt</i>	1,2 g

Dati tecnici - <i>Technical Data</i>								V = vetro – <i>glass</i> ; PP = polipropilene - <i>polypropylene</i>
Codice <i>Code</i>	Confezione <i>Package</i>	Peso <i>Weight</i>	Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>	Scatole per strato <i>Boxes per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Pezzi per Pallet <i>Pieces per Pallet</i>	Codice EAN PRODOTTO <i>PRODUCT EAN code</i>	Codice EAN IMBALLO <i>PACKAGING EAN code</i>
CN90	PP	90 g	8				8015628401414	8015628401421
CN130	PP	130 g	8				8015628013013	8015628800477
CN450	PP	450 g	4				8015628994220	8015628800163
CN1000	PP	1000 g	12				8015628994244	8015628800057
CN1500C	PP	1500 g	4				8015628992592	8015628800682
Data ultimo aggiornamento – <i>Last update</i> : 16/03/2017								