

## SCHEDA TECNICA E NUTRIZIONALE



<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	CROSTATINA CON CREMA DI NOCCIOLA
<b>TEMPO DI CONSERVAZIONE</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e di calore
<b>FORMATO CONFEZIONE</b>	porzioni da 55gr confezionate in scatoline
<b>COLORE E ASPETTO</b>	Colore ambrato e aspetto di classica crostatina
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di riso, zucchero, margarina vegetale (grasso di cocco, olio di girasole, acqua), amido di tapioca, olio di semi di girasole, amido di mais, crema alla nocciola (zucchero di canna, olio di semi di girasole, nocciole 14%, cacao in polvere, fibre vegetali, farina di riso, EMULSIONANTE: lecitina di girasole, aromi ), trealosio*, aroma vaniglia (E1518), proteine di soia, EMULSIONANTE: Lecitina di soia, aroma naturale di limone, AGENTE LIEVITANTE: sodio bicarbonato, sodio pirofosfato acido, amido di mais ADDENSANTE: Xantano, sale. CONSERVANTE: sorbato di potassio.

\*trealosio = fonte di glucosio

### COSE BUONE ITALIANE S.r.l.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRO	METODO	VALORE DI ACCETTABILITA'	RISULTATI ANALISI
E. COLI	ISO 16649-2:2001	< 10 ufc / g	0 ufc/g
LIEVITI	ISO 21527-1:2008	< 100 ufc / g	0 ufc/g
MUFFE	ISO 21527-1:2008	< 100 ufc / g	0 ufc/g
STAFILOCCOCCHI COAGULASI POSITIVI (aureus ed altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2008	< 10 ufc / g	0 ufc/g
ENTEROBATTERIACEE	ISO 21528-2:2017	< 100 ufc / g	0 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290-1:2017	ASSENTE / 25 g	ASSENTE / 25 g
SALMONELLA SPP.	ISO 6579:2017	ASSENTE / 25 g	ASSENTE / 25 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
PARAMETRO	VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA	
A <sub>w</sub> (Attività dell'acqua)	0,59	%	
UMIDITA'	9,30	%	
ph	5,84		
Glutine	<5,0	mg/kg	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g			
PARAMETRO	VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA	
VALORE ENERGETICO	2176/520	KJ/Kcal	
GRASSI	27,2	g	
di cui ACIDI GRASSI SATURI	9,2	g	
CARBOIDRATI	64,0	g	
di cui ZUCCHERI	23,0	g	
PROTEINE	4,8	g	
Sale	1,2	g	

**COSE BUONE ITALIANE S.r.l.**

Allergeni (allegato III bis Dir. 2000/13/CE)	Presenza Si/No	Nome specifico della sostanza	Presenza in tracce
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No
Molluschi e prodotti derivati.	No		No
Uova e prodotti derivati.	No		No
Pesce e prodotti a base di pesce	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No
Lupini e prodotti derivati	No		No
Soia e prodotti a base di Soia	Si	Proteine di soia, lecitina di soia	-
Latte e prodotti a base di latte	No		No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queen Island e prodotti derivati	Si	Crema alla nocciola	-
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No
Senape e derivati	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito.	No		No
Alimenti che contengono OGM o sono costituiti da OGM.	No		No
Alimenti che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.	No		No

#### Assenza di OGM

C.B.I. S.r.l. certifica, in base ai certificati comunicati dai suoi fornitori, che i prodotti dolciari commercializzati non sono derivati e non contengono organismi geneticamente modificati.

#### Non utilizzo di ionizzazione

C.B.I. S.r.l. certifica che i prodotti dolciari commercializzati non hanno subito trattamenti ionizzanti.

#### Non utilizzo di nanomateriali

I prodotti dolciari dell'azienda C.B.I. S.r.l. non contengono ingredienti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati.