

Cod art. 54005	<b>SCHEDA TECNICA /Product Sheet</b>	Ed. 01
	<b>CREMA DI FRIARIELLI CREAM OF FRIARIELLI</b>	Rev. 03 del 02/01/2023
	<b>Vaso 580 ml Glass Jar 580 ml</b>	Appr. QA
Distribuito da: Ali-Big Industria alimentare s.r.l. Società soggetta a direzione e coordinamento di Bell Food Group AG - Svizzera 23883 Brivio (LC), Italia - Via Airuno, 25 - Tel +39 039 9162800 - Fax +39 039 5320620 P. IVA 01415360138 info@ali-big.it www.huegli.it		
Prodotto nello stabilimento di: S.P. 110 – km 31,259- - Casella postale n.70 – 71045 Orta Nova (FG)		

**1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION**

**Descrizione:** Crema a base di friarielli.

**Description:** Friarielli based cream.

**Ingredienti:** friarielli (70%), olio di semi di girasole, sale, aglio, peperoncino. Senza glutine. Senza lattosio. Origine friarielli: ITALIA

**Ingredients:** friarielli (70%), sunflower oil, salt, garlic, chili. Gluten free. Lactose free. Origin friarielli: ITALY

**2) ALLERGENI / ALLERGENS:**

<b>ALLERGENI / ALLERGENS (Reg. CE 1169/2011 Allegato II)</b>	<b>SI / YES <sup>(1)</sup></b>	<b>NO / NO</b>	<b>NOME SOSTANZA SPECIFICA / SPECIFIC SUBSTANCE NAME</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA IN TRACCE / TRACES (cross- contamination)</b>
Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten, (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products thereof</i>		<b>X</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		<b>X</b>		
Uova e prodotti base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>		<b>X</b>		
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>		<b>X</b>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		<b>X</b>		
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>		<b>X</b>		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof including lactose</i>		<b>X</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di acagiù, noce di pecan, noce del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti / <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and products thereof</i>		<b>X</b>		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		<b>X</b>		
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>		<b>X</b>		
Senape e prodotti base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>		<b>X</b>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub></i>		<b>X</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		<b>X</b>		
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		<b>X</b>		

<sup>(1)</sup> La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati.

*(1) The formulation of this product also foresees the deliberate addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.*

**3) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACK**Vaso in vetro con tappo a vite / *Twist off glass jar*

	altezza / <i>height</i> mms:	diametro / <i>diameter</i> mms
Dimensioni / <i>Dimensions</i>	<b>120</b>	<b>70</b>
Peso netto / <i>Net weight</i> :	<b>500 g</b>	
Peso lordo / <i>Gross weight</i> :	<b>+250 g</b>	
Scadenza in mesi / <i>Expiration In Months</i> :	<b>36</b>	
Codice prodotto / <i>product code</i> :	<b>54005</b>	
Codice ean prodotto / <i>Ean code Product</i> :	<b>8005528309651</b>	
Codice per riciclo / <i>Code for recycling</i>	Vaso/jar <b>GL 70</b> – coperchio/lid <b>C/FE 91</b>	

**4) CONFEZIONAMENTO SECONDARIO/ SECONDARY PACK:**Imballo termoretrato con base in cartone / *Termoretrable plastic pack on carton base:*

	altezza / height mms:	larghezza / width mms :	lunghezza / length mms :
Dimensioni: / <i>Dimensions</i> :	<b>125</b>	<b>175</b>	<b>265</b>
Peso imballo / <i>Package weight</i> :	<b>4,9 kg</b>		
Numero vasi per imballo / <i>Number Jars for each package</i>	<b>6</b>		

**5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS:**

NUMERO STRATI PER PALLET / number layers for pallet:	<b>8</b>
NUMERO IMBALLI PER STRATO / number carton for layer:	<b>16</b>
NUMERO IMBALLI PER PALLET / number carton for pallet:	<b>128</b>
NUMERO VASI PER PALLET / number jars for pallet:	<b>768</b>
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / total weight (pallet included):	Approx. <b>650 kg</b>

**6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT:**

SAPORE / TASTE: caratteristico / characteristic

COLORE / COLOR: verde / green

CONSISTENZA / CONSISTENCY, TEXTURE: cremosa / creamy

PROFUMO / PERFUME: caratteristico / characteristic

pH&gt;4,5

Prodotto sterilizzato/*sterilized product*

**7) CONSERVAZIONE / STORAGE:**

Temperatura ambiente, una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per pochi giorni.  
*Ambient temperature, once opened store cool and consume it in few days.*

**8) REQUISITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI / CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENT**

RESIDUI DI PESTICIDI: NEI LIMITI STABILITI DALLA VIGENTE NORMATIVA  
*Residual of pesticides in the limits established by the ec ruling laws.*

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS</b>	<b>UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT</b>	<b>VALORE / VALUE</b>
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Clostridium botulinum toxin producers</i>	ufc/25g	Assenti / <i>Absents</i>
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	ufc/25g	Non rilevabili / <i>not detectable</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25g	Assenti / <i>Absents</i>
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assente / <i>Absent</i>
Sterilità / <i>Sterility</i>		Sterile

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 21 gg e a 55°C per 7 gg. / *Product microbiologically stable with chemical physical characteristics unchanged after incubation at 30°C for 21 days and at 55°C for 7 days.*

**9) DICHIARAZIONE OGM – RADIAZIONI IONIZZANTI / DECLARATION GMO - IONIZING RADIATION**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati e nessun ingrediente è stato trattato con radiazioni ionizzanti. / *The product does not contain genetically modified organisms and / or material derived from genetically modified organisms and no ingredient has been treated with ionizing radiation.*

**10) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION**

<b>Valori nutrizionali medi Nutritional values (average)</b>	<b>/100 g</b>
Energia / <i>Energy</i> (kJ):	1100
Energia / <i>Energy</i> (kcal):	263
Grassi / <i>Fat</i> (g) :	27,0
di cui acidi grassi saturi (g): <i>of which saturates (g)</i>	3,0
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> (g):	2,2
di cui zuccheri (g): <i>of which sugars (g)</i>	0,2
Fibre / <i>Fibre</i> (g)	
Proteine / <i>Protein</i> (g):	2,7
Sale / <i>Salt</i> (g):	1,6