

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA

Cod. 12523055

27 novembre 2022

Crema Perugina intensa

Caratteristiche di qualità

- descrizione : Crema alle nocciole e cacao magro per uso professionale
 - aspetto : cremoso, spalmabile
 - colore : bruno, caratteristico
 - gusto : tipico di gianduia
 - odore : tipico di gianduia
 - ingredienti : zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, colza, burro di cacao* in proporzione variabile) cacao magro in polvere* 8,5%, siero di **LATTE** in polvere, pasta di **NOCCIOLE** 5%, emulsionante lecitine di girasole, aromi naturali.
 - può contenere : **ALTRA FRUTTA A GUSCIO.**
- SENZA GLUTINE**
SENZA OLIO DI PALMA
***CERTIFICATO RAINFOREST ALLIANCE**

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità : max 2%
- massa grassa totale : 30 ± 4 %

Valori nutrizionali

	Per 100 g
Energia	2209 kJ / 529 kcal
Grassi	30 g
di cui saturi	5,3 g
Carboidrati	60 g
di cui zuccheri	59 g
Fibre	3,1 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,08 g

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

Caratteristiche microbiologiche

	n	c	m	M
Conta totale /g	5	2	1.000	5.000
Enterobatteriacee /g	5	2	10*	100*
Salmonella /25 g	10	0	0	0

Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente

*** Per prodotti contenenti inclusioni come frutta secca o nocciole tostate, sono accettabili valori di m=10² e M=10³**

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	NO	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	NO	
LATTE e derivati (compreso il lattosio)	SI	Siero di LATTE in polvere
FRUTTA A GUSCIO** e derivati	SI	Pasta di NOCCIOLE 5% Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

NO significa un contenuto di glutine <20 ppm (mg/Kg o mg/L).

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.

NO significa un contenuto di SO₂ <10 ppm (mg/Kg o mg/L).

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20057 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Good Food, Good Life

Confezione

: secchiello in PP da 3Kg.

Modalità di utilizzo

: Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore. Chiudere bene dopo l'apertura. La temperatura di utilizzo ottimale è di 20-26°C.

Stoccaggio

: conservare il prodotto ben chiuso, in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Mescolare bene prima dell'uso.
Durabilità: 15 mesi.

Pallettizzazione

n° strati/pallet	4
n° secchielli/strato	24
n° totale secchielli/pallet	96
Peso Netto del Pallet (kg)	288