



Antichi Sapori dell'Etna S.r.l. a Socio Unico - SCHEDE TECNICHE PISTI

v.LE J.F.Kennedy Lotto 12/13 Z. art .
Bronte
95034

Certificazioni aziendali

IFS-BRC- FSSC 22000-UNI EN ISO 22000-ISO 14001- BIO-VEG.DOP-KOSHER-FDA registration

REFERENZA

Crema al Pistacchio LABO20

C02LABO20-3

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione Prodotto

Crema al Pistacchio post forno LABO20

Descrizione Prodotto

Creme spalmabili/Spreading Creams

Ingredienti

Zucchero, PISTACCHIO 20%, oli e grassi vegetali (girasole, cacao), siero di LATTE in polvere, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi.

Ciclo Produttivo

Note Consumatore - Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura consumare entro 30 giorni.

Origine ingrediente primario

UE / Non UE

Shelf life (giorni)

540

Shelf life garantita a magazzino Cliente

450

VALORI NUTRIZIONALI ESPRESSI PER 100 GR DI PRODOTTO FINITO

Valore Energetico Kj	2425	Intervallo di tolleranza	GDA: Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000kcal) riferito a 100 g		GDA: riferito a una singola PORZIONE da g		100
Valore Energetico Kcal	583						
Grassi Totali g	41		GDA % Kjoule:	29,0	GDA % Kjoule Por	29,0	
di cui Saturi g	7		GDA % Kcal:	29,2	GDA % Kcal Por	29,2	
GrassiMonoinsaturi g			GDA % Grassi:	58,6	GDA % Grassi Por	58,6	
GrassiPolinsaturi g			GDA % Grassi Saturi:	35,0	GDA % Grassi Saturi Por	35,0	
Carboidrati g	38		GDA % Carboidrati:	14,1	GDA % Carboidrati Por	14,1	
di cui Zuccheri g	35,5		GDA % Zuccheri:	39,4	GDA % Zuccheri Por	39,4	
Proteine g	15		GDA % Proteine:	30,0	GDA % Proteine Por	30,0	
Sale g	0,32		GDA % Sale:	5,3	GDA % Sale Por	5,33	
Fibra Alimentare g	3,5		GDA % Fibra:	14,0	GDA % Fibra Por	14,0	
Calcio (mg)							
Ferro (mg)							
Potassio (mg)							

VALUTAZIONE SENSORIALE

La crema a base di pistacchio ottima per farcire dolci di ogni tipo.

Gusto:

Tipico di pistacchio

Odore:

Tipico di pistacchio

**Antichi Sapori dell'Etna S.r.l. a Socio Unico - SCHEDE TECNICHE PISTI**

v.LE J.F.Kennedy Lotto 12/13 Z. art .
Bronte
95034

Certificazioni aziendali

IFS-BRC- FSSC 22000-UNI EN ISO 22000-ISO 14001- BIO-VEG.DOP-KOSHER-FDA registration

REFERENZA

Crema al Pistacchio LABO20

C02LABO20-3

ALLERGENI ALIMENTARI (REG UE 1169/2011 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI) - LA PRESENZA DEL FLAG INDICA POSSIBILE PRESENZA DELL'ALLERGENE

	Presenza nel prodotto	Presenza in stabilimento	Possibili contaminazioni crociate
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.) Nocciole (<i>Corylus avellana</i>) Noci comuni (<i>Junglans regia</i>) Noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>) Noci Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Kock) Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>) Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SpecificheAllergeni:

NoteAllergeni: Può contenere altra frutta a guscio: Mandorle, Nocciole, Noci, Anacardi.



Antichi Sapori dell'Etna S.r.l. a Socio Unico - SCHEDE TECNICHE PISTI

v.LE J.F.Kennedy Lotto 12/13 Z. art .
Bronte
95034

Certificazioni aziendali

IFS-BRC- FSSC 22000-UNI EN ISO 22000-ISO 14001- BIO-VEG.DOP-KOSHER-FDA registration

REFERENZA

Crema al Pistacchio LABO20

C02LABO20-3

LOGISTICA E PALLETIZZAZIONE

CodiceEan:		N°conf/Imballo	2
CodiceTaric:	2007101060	N°Imb/strato:	8
DescrizioneConfezione:	Latta da 3 kg	N°Strati/Pedana:	6
Dimensioni confezione cm	Alt 18 x Largh 17 x Prof	Confezioni per Pallet:	96
Dimensioni Imballo cm	Alt 27,5 x Largh 29,5 x Prof 39	Tara imballo (kg)	0,540
Sigla pedana:	NON ASSEGNATO	Tara Confezione (kg)	0,236
Peso pedana (kg):	15	Peso Netto confez (kg)	3,000
PesoFilmAvvolgimento:	0,6	Peso Lordo confez (kg)	3,236
TaraConfKg:	0,236	Peso Netto Imb (kg)	6,000
		Peso Lordo Imballo (kg)	7,012
		ImbPed:	48
		Peso Netto Pedana (kg)	288,000
		Peso Lordo Pedana (kg)	352,176
		larghezza (cm):	0,00
		profondità (cm):	0,00
		AltezzaPal:	165,00
		Cubatura:	0,00

Conformità etichettatura

In conformità a : Reg. UE 1169/11 , Reg CE 775/2018, Reg. Ce 178/02, Reg. Ce 852-853/04, Reg. UE 2073/05, Reg UE 1935/04, Reg UE 10/2011, Reg UE 2023/06 e s.m.i. - Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti

Dichiarazione OGM

Assenza OGM nel prodotto finito. Il prodotto cui si riferisce questa scheda tecnica è ottenuto utilizzando solo gli ingredienti menzionati. Tali ingredienti sono dichiarati "OGM free" dai rispettivi fornitori. Pertanto il prodotto è da ritenersi anch'esso "OGM free". Prodotto conforme al reg. CE1829/2003 e al reg. CE 1830/2003

Codifica Lotto

Generato dal software è composto da una serie numerica identificativo della referenza - es. 000-XXXXYYZZ0 - "000" Codice referenza - "XXX" giorno solare - "YY" anno di produzione - "ZZ" codice interno - "0" numero progressivo dell'unità logistica

Ultimo aggiornamento per Cliente

09/12/2025 16:30:25