

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl  
Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 688541  
[www.italianfoodfactory.it](http://www.italianfoodfactory.it) [info@italianfoodfactory.it](mailto:info@italianfoodfactory.it)

**Scheda tecnica: Crema Spalmabile al Pistacchio**

**Rev. Del:** 08.09.2025    **Codice referencia:**

**Nome Prodotto:** Crema spalmabile al Pistacchio destinata esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

**Lotto N:** In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

**Descrizione:** Crema spalmabile al Pistacchio prodotto dolciario semilavorato.

**Applicazione:** Farcitura e decorazione per prodotti dolciari, post forno.

**Ingredienti:** Grasso vegetale (girasole-palma), zucchero, PISTACCHI (15%), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi, sale.

**Dosaggio di prodotto erogato:** 10-15g

**Valori Nutrizionali:** (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia: 574 Kcal (2391 Kj)

- Carboidrati: 49,1 gr.

di cui: zuccheri: 48,2 gr.

-Umidità: 1,2 gr.

- Lipidi: 37,8 gr.

di cui: acidi grassi saturi: 6,1 gr.

- Sale: 0,59 gr.

Proteine: 8,5 gr.

Fibra grezza: 0,8 gr.

**Caratteristiche Fisiche – Organolettiche**

- Colore: Verde chiaro

- Odore: Tipico di pistacchio.

- Sapore: Tipico di pistacchio, dolce e leggermente sapido.

- Aspetto: Gel cremoso

**Parametri Microbiologici:** (Valori max espressi come u.f.c/g)

Conta mesofili totale: < 5000

Muffe: < 25

Lieviti: < 25

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl  
Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 688541  
www.italianfoodfactory.it info@italianfoodfactory.it

Salmonella: Assente in 25 g

Coliformi: Assente

Escherichia coli: Assente

**Parametri chimici:** Prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i. (contaminanti e pesticidi)

**OGM:** Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003.

**Imballo primario:** buste “Pouch” in laminato 4 strati da 1.5 kg.

**Imballo secondario:** Cassa americana contenente n° 9 buste da 1.5 kg.

**Modalità di conservazione:** Mantenere in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

**Shelf life:** 15 mesi dalla data di confezionamento.

**Allergeni:** frutta a guscio, latte, soia.

| Rif. Allegato III bis dir Ce 2007/68 – legge n° 88 del 07.07.2009                                           | Presenti nel prodotto | Nel nostro sito | Contaminazione |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------|----------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale , orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO                    | SI              | NO             |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                    | NO                    | NO              | NO             |
| Molluschi prodotti a base di molluschi                                                                      | NO                    | NO              | NO             |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                              | NO                    | SI              | NO             |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                            | NO                    | NO              | NO             |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                      | NO                    | NO              | NO             |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                              | SI                    | SI              | NO             |
| Latte e prodotti a base di latte (lattosio)                                                                 | SI                    | SI              | NO             |
| Frutta a guscio e prodotti derivati                                                                         | SI                    | SI              | NO             |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                          | NO                    | NO              | NO             |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                          | NO                    | SI              | NO             |
| Semi sesamo e prodotti a base di sesamo                                                                     | NO                    | NO              | NO             |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                          | NO                    | NO              | NO             |
| Anidride solforosa e solfiti                                                                                | NO                    | NO              | NO             |

Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti. Dir. 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III e successive modifiche.

Italian Food Factory By Sfizio Misto Srl  
Strada Rivarolo 7/A, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) Italy – Tel. +39 0522 688541  
[www.italianfoodfactory.it](http://www.italianfoodfactory.it) [info@italianfoodfactory.it](mailto:info@italianfoodfactory.it)

#### **DICHIARAZIONE IDONEITA' ALIMENTARE IMBALLI**

Gli imballi dei prodotti forniti sono conformi alle leggi vigenti, italiane ed europee, sui materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti, ed in particolare:

- al Regolamento (CE) n°1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- al Regolamento (CE) n° 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- al D.M. del 21/03/73 e successive modifiche, concernente la disciplina degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale
- nel caso di materie plastiche alla Dir. 2007/19/CE che modifica la direttiva 2002/72/CE relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e la direttiva 85/572/CE del Consiglio che fissa l'elenco dei simulanti da impiegare per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali e degli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- nel caso di acciai alle prescrizioni del Decreto Ministeriale del 21/03/1973 ed aggiornamenti successivi con particolare riferimento al DPR n°327 del 26/03/1980, al Decreto Ministeriale 12/12/2007 n° 269 limitatamente agli acciai inossidabili.

#### **HACCP**

In ottemperanza a quanto stabilito dai Reg. CE 852/2004, 2073/2005, 116/2011, Reg. CE 1935/2004 relativo alla conformità degli imballi primari e Reg.178/2002 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, la ditta sfizio misto Srl con sede in strada Rivarolo 7/a, 42024 Castelnovo di Sotto (RE) dispone di un adeguato sistema di analisi dei rischi e controllo dei punti critici.