

PRODOTTO <i>Products</i>	CREMA 100% NOCCIOLE BIO <i>100% organic hazelnut cream</i>
DENOMAZIONE LEGALE <i>Legal name</i>	CREMA DI NOCCIOLE TOSTATE BIOLOGICHE <i>Organic roasted hazelnuts cream</i>
CODICE EURO COMPANY <i>Euro Company Code</i>	CREB8701
IL PRODOTTO PROVIENE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ED È CONFORME AL REGOLAMENTO (CE) N. 848/2018 RELATIVO ALLA PRODUZIONE BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI BIOLOGICI.	<i>The product comes from Organic Farming and complies with Regulation (EC) No 848/2018 on organic production and labelling of organic products.</i>
PESO <i>Weight</i>	175 g
PRINCIPALI PAESI D'ORIGINE <i>Main countries of origin</i>	CREMA DI NOCCIOLE: ITALIA <i>Hazelnuts cream: Italy</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	NOCCIOLE biologiche <i>Organic HAZELNUTS</i>
TRATTAMENTO SUBITO (STEP PRINCIPALI) <i>Treatment (main step)</i>	<p>PRESSO IL FORNITORE ALL'ORIGINE: SGUSCIATURA, TOSTATURA E PREPARAZIONE DELLA CREMA <i>In the supplier warehouse:</i> <i>Shelling, roasting and cream preparation</i></p> <p>PRESSO EURO COMPANY: CONFEZIONAMENTO IN VASETTO DI VETRO <i>In Euro Company warehouse:</i> <i>Packaging in glass jars</i></p>

CONDIZIONAMENTO <i>Other details</i>	
TMC - GIORNI FINE MESE, DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>Shelf life - Days, end of the month, from the production date</i>	365
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO <i>Storage and Transport</i>	<p>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO. <i>Maintenance temperature: cool and dry place.</i></p> <p>TRASPORTO NON EFFETTUATO A T° CONDIZIONATA IN QUANTO NON NECESSITA DI CONDIZIONI PARTICOLARI. <i>Transport is not air-conditioned, as it doesn't need any particular conditions</i></p>
SHELF LIFE A DISPOSIZIONE DEL TRADE (gg min) <i>Trade shelf life (days min)</i>	275
DESTINAZIONE D'USO <i>Intended used</i>	PRODOTTO DI LARGO CONSUMO, NON DESTINATO A CATEGORIE SPECIALI DI CONSUMATORI. <i>Wide consumption product, not intended for particular classes of consumers.</i>

MODALITA' DI ESPRESSIONE DELLA TMC <i>Expression modes of shelf life</i>	GIORNO-MESE-ANNO <i>day-month-year</i>
CODIFICA DEL LOTTO <i>Lot coding</i>	Il lotto e costituito da 4 cifre AGGG = A: ultima cifra dell'anno in corso (Es: 2017 --> 7) GGG: 3 cifre per indicare il giorno progressivo dell'anno (Es: 12 marzo --> 071) 12 marzo 2017 --> Lotto 7071 <i>The lot consists of 4 digits AGGG =</i> <i>A: last digit of current year (E.g.: 2017 --> 7)</i> <i>GGG: 3 digits to indicate the progressive day of the year (Ex: 12 March --> 071)</i> <i>12 March 2017 --> Lot 7071</i>
OGM <i>GMO</i>	IL PRODOTTO NON DERIVA DA OGM <i>The product is not derived from GMOs</i>
CONFEZIONATORE - SEDE PRODUTTIVA <i>Packer - Production site</i>	Euro Company S.p.A. SB - Via Faentina, 280/286 Godo - Russi (RA), Italy

PARAMETRI ORGANOLETTICI <i>Organoleptic parameters</i>	LIMITI <i>Limits</i>
ASPETTO <i>Appearance</i>	PRODOTTO INTEGRO, SANO, PRIVO DI INFESTAZIONI E PARASSITI DI QUALSIASI GENERE. <i>Intact product, healthy, free from infestations and parasites of any kind.</i>
COLORE <i>Colour</i>	NOCCIOLA SCURO <i>Dark hazelnuts</i>
ODORE <i>Smell</i>	TIPICO; ASSENZA DI ODORI ESTRANEI DI QUALUNQUE TIPO. <i>Typical; no foreign odours of any kind.</i>
SAPORE <i>Taste</i>	TIPICO, SENZA RETROGUSTI ESTRANEI. <i>Typical, no foreign aftertaste.</i>
CONSISTENZA <i>Texture</i>	CREMOSA <i>Creamy</i>

CARATTERISTICHE QUALITATIVE <i>Quality characteristics</i>	LIMITI <i>Limits</i>
CORPI ESTRANEI METALLICI <i>Metal foreign material</i>	ASSENTE limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox (con metal detector) limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox / vetro / ceramica (con raggi-x) <i>Absent</i> <i>Detectable limit for ferrous / non ferrous / inox (with metal detector)</i> <i>limit of detection for ferrous / non-ferrous / inox / glass / ceramic (with x-ray)</i>

PARAMETRI MICROBIOLOGICI* <i>Microbiological parameters*</i>	LIMITI <i>Limits</i>
CARICA BATTERICA TOTALE (ufc/g) <i>Total bacterial count (cfu/g)</i>	10⁶ Max
LIEVITI E MUFFE (ufc/g) <i>Yeasts and moulds (cfu/g)</i>	10⁴ Max
ENTEROBATTERI (ufc/g)	< 10²

Le informazioni sono valide alla data di invio. Gli aggiornamenti potrebbero non essere comunicati.

The information is valid as of on the date of sending. Updates may not be communicated.

<i>Enterobacteriaceae (cfu/g)</i>	
E.COLI (ufc/g) <i>E.coli (cfu/g)</i>	< 10
SALMONELLA <i>Salmonella</i>	ASSENTE/25g <i>Absent/25g</i>
I VALORI SONO DA RITENERSI CONFORMI QUALORA IL RISULTATO SIA ALL'INTERNO DELLO STESSO ORDINE DI GRANDEZZA. <i>The values are to be considered as conforming if the result is within the same order of magnitude.</i>	

PARAMETRI CHIMICI-FISICI <i>Chemical-Physical parameters</i>	LIMITI <i>Limits</i>
UMIDITA' (Max) <i>Moisture (Max)</i>	4%
MICOTOSSINE <i>Mycotoxins</i>	Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i <i>EEC/EU Regulation N°1881/2006 and subsequent amendments</i>
RESIDUI FITOSANITARI <i>Phytosanitary residues</i>	Residui inferiori al limite minimo di rilevabilità (Reg. CEE/UE n. 848/2018 e s.m.i.) <i>Residues below the minimum detection limit (EEC/EU Regulation No. 848/2018 and subsequent amendments)</i>
N. PEROSSIDI <i>No Peroxide</i>	15 meqO2/kg
ATTIVITA' DELL'ACQUA <i>Water activity</i>	<0,4

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutritional declaration</i>	Valori medi per 100 g <i>Average values per 100 g</i>
ENERGIA <i>Energy</i>	2903 kJ / 703 kcal
GRASSI <i>Fat</i>	66 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI <i>of which saturated</i>	5,7 g
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	8,5 g
DI CUI ZUCCHERI <i>of which sugars</i>	4,1 g
FIBRE <i>Fibre</i>	5,6 g
PROTEINE <i>Protein</i>	16 g
SALE <i>Salt</i>	0 g

ALLERGENI* <i>Allergen*</i>	
---------------------------------------	--

CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI A BASE DI CEREALI CONTENENTI GLUTINE (in concentrazione pari ad almeno 20mg/kg) <i>Cereals containing gluten and products based on cereals containing gluten (in concentration equal to at least 20mg/kg)</i>	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA <i>Eggs and products thereof</i>	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE <i>Fish and products thereof</i>	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI <i>Peanuts and products thereof</i>	CROSS CONTACT
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DI MACADAMIA) <i>Nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts)</i>	ALLERGENE PRESENTE E CROSS CONTACT / Allergen present and cross contact
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>Celery and products thereof</i>	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>Mustard and products thereof</i>	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>	NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>Lupin and products thereof</i>	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI BASE DI MOLLUSCHI <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

*IN EURO COMPANY SI È FOCALIZZATA L'ATTENZIONE SULLA FORMULAZIONE DI UNA PROCEDURA DI PULIZIA MOLTO RIGOROSA E SULLA FORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE DEL PERSONALE RIGUARDO LA PROBLEMATICA ALLERGENI. PIÙ DELL'80% DEI NOSTRI PRODOTTI RIENTRA TRA GLI ALLERGENI ALIMENTARI NELLA CATEGORIA ARACHIDI E FRUTTA A GUSCIO; PER QUESTO MOTIVO SI RITIENE OPPORTUNO INSERIRE SULLE CONFEZIONI, IN VIA PRECAUZIONALE, LA DICITURA DI CROSS CONTAMINATION RIGUARDANTE QUESTI 2 GRUPPI DI ALLERGENI. PER GLI ALTRI ALLERGENI PRESENTI IN STABILIMENTO (GLUTINE, SOIA, LATTOSIO E ANIDRIDE SOLFOROSA) SONO STATE EFFETTUATE A CADENZA PROGRAMMATA PROVE DI CROSS CONTACT CHE NON HANNO FINORA EVIDENZIATO L'EFFETTIVA CONTAMINAZIONE DEL PRODOTTO.

**Regarding nuts and dehydrated fruits, please note that in Euro Company we have focused our attention on the set up of a very rigorous cleaning procedure and on training and raising awareness of our staff regarding the allergen problem. More than 80% of our products are counted among the food allergens in the peanut and nuts categories; for this reason we consider opportune to insert on the packages, as a precaution, the cross contamination sentence concerning these two allergenic groups. For the other allergens present in the factory (gluten, soybean, lactose and sulphur dioxide), cross contact tests have been carried out on a scheduled basis, which have not yet shown the actual contamination of the product.*

Le informazioni sono valide alla data di invio. Gli aggiornamenti potrebbero non essere comunicati.

The information is valid as of on the date of sending. Updates may not be communicated.

4/5

Data invio documento:

Date sent document:

08/02/2023