

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004676</u>
---	--	--

1 INFORMAZIONI DI PRODOTTO/PRODUCT INFORMATION

1.1 Denominazione di vendita/Trade name

HULALA' ORIGINAL

1.2 Denominazione legale/Legal name

Preparato zuccherato UHT a base di grassi e oli vegetali, da montare. - UHT
sweetened whipping product based on vegetable fats and oils

1.3 Descrizione del prodotto/Product description

Preparato zuccherato UHT, a base di grassi ed oli vegetali idrogenati (palmisti, girasole), confezionato in contenitori tetra pack e bag in box, da montare. Utile per farciture e decorazioni di torte e gelati.

UHT sweetened product based on hydrogenated vegetable fats and oils (palm kernel, sunflower), packed in tetra pack container and bag in box, for whipping use. For cake and ice cream decoration and filling.

1.4 Ingredienti/Ingredients

acqua, grassi e oli vegetali totalmente idrogenati (25 %) (grassi: palmisti, oli: girasole), zucchero, stabilizzanti: sorbitoli (E 420), idrossi-propil-cellulosa (E 463); proteine del **latte**, emulsionanti: stearoil-2- lattilato di sodio (E 481), lecitine (**soia**) (E 322), esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 472b); sale, aromi.

Può contenere tracce di **arachidi**.

water, fully hydrogenated vegetable fats and oils (25 %) (fats: palm kernel; oils: sunflower), sugar, stabilisers: sorbitols (E 420), hydroxypropyl cellulose (E 463); milk proteins, emulsifiers: sodium stearoyl-2-lactylate (E 481), lecithins (soy) (E 322), lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E 472b); salt, flavourings.

May contain traces of peanuts.

1.5 Origine ingredienti primari/Primary Ingredients Origin

Grassi e oli: UE e non UE

Fats and oils: UE and EXTRA UE

1.6 Durata Totale/Total Shelf life

12 mesi – months

1.7 Formato/Size

500 ml

1.8 Lingue/Languages

English, Italian, Spanish, Portuguese

1.9 EAN

Pack: 8007990404964

Box: neutro/blank



2 INFORMAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODUCER INFORMATION

IFFCO ITALIA srl

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D - 17/01/2024	
Data/Data		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004676</u>
---	---	--------------------------

Sede legale/Headquarter : Via Volterra, 9 – 20146 Milano (MI) - Italia
Sede produttiva/Factory : Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) Italia
Partita IVA/VAT code : IT 09099270960
Bollo CE/Health Mark: IT 15 13 CE

3 PROPRIETA' DEL PRODOTTO/PRODUCT PROPERTIES

3.1 Proprietà chimico-fisiche/Chemical-physical properties

Parametri Parameters	Limiti di accettabilità Acceptable limits	Metodo di prova Method
pH 20°C	6.70 – 7.70	Potenziometrico Potentiometric
Densità 20°C (g/l) Density 20°C (g/l)	1030 - 1045	AOAC- 925.22
Contenuto in grasso (%) Fat content (%)	24.5 – 25.5	ISO 2446 - 2006

3.2 Proprietà microbiologiche/Microbiological properties

Parametri Parameters	Limiti di accettabilità Acceptable limits	Metodo di prova Method
CBT 30°C (ufc/ml) Total count 30°C (cfu/ml)	≤ 100	ISO 4833 - 2003
E.coli (ufc/ml)*	≤ 10	ISO 16649-2: 2001
Salmonella spp.*	Assenti/25 g Absent/25 g	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes*	Assenti/25 g Absent/25 g	ISO 11290-1:2017

* Test realizzati solo se la CBT risulta ≥ 100 ufc/ml Tests are realized only if Total count is ≥ 100 cfu/ml

3.3 Proprietà organolettiche/Organoleptic properties

Parametri Parameters	Limiti di accettabilità Acceptable limits
Aspetto Appearance	Tipico della panna montata Typical of the whipped cream
Colore Colour	Bianco o leggermente paglierino, omogeneo, privo di tonalità estranee White or slightly yellow, homogeneous, free from extraneous colour
Sapore Taste	Dolce, lattico, leggermente vanigliato Sweet, lactic, slightly vanilla
Odore Odour	Lattico, caratteristico, privo di note anomale Lactic smell, typical, free from extraneous odours

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D - 17/01/2024	
Data/Data		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004676</u>
---	---	--------------------------

3.4 Dichiarazione nutrizionale/*Nutrition declaration*

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml di prodotto <i>Average nutrition values on 100 ml of product</i>	
Energia kJoule/kcal <i>Energy kJoule/kcal</i>	1138/275
Grassi (g) <i>Fat (g)</i>	25 g
Di cui saturi (g) <i>Of which saturates (g)</i>	25 g
Carboidrati (g) <i>Carbohydrate (g)</i>	11 g
Di cui zuccheri(g) <i>Of which sugars(g)</i>	9,8 g
Proteine (g) <i>Protein (g)</i>	0,7 g
Sale (g) <i>Salt(g)</i>	0,21 g

3.5 Idoneità al consumo/*Suitable for*

ADATTO	SUITABLE	Y	N
CELIACI	COELIACS	☑	
INTOLLERANTI AL LATTOSIO	LACTOSE INTOLERANTS	☑	
VEGETARIANI	VEGETARIANS	☑	
VEGANI	VEGANS		☒
KOSHER	KOSHER		☒*
HALAL	HALAL		☒*

*su richiesta/on request

	Redazione <i>Issued</i>	Approvazione cliente – <i>Customer</i> <i>Approval</i>
Firma/ <i>Sign</i>	BU R&D - 17/01/2024	
Data/ <i>Data</i>		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004676</u>
---	---	--------------------------

3.6 Allergeni/Allergens

Allergene-Allergen	Presente- Present	Ingrediente (i)- <i>Ingredient</i> (s)	Note - Notes
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>			
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>			
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>			
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>			
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	√	Lecitina di soia – Soy <i>Lecithin</i>	Può contenere tracce di arachidi - May contain traces of peanuts
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	√	Proteine del latte/ <i>Milk proteins</i>	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>			
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>			
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>			
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>			

	Redazione <i>Issued</i>	Approvazione cliente – <i>Customer Approval</i>
Firma/ <i>Sign</i>	BU R&D - 17/01/2024	
Data/ <i>Data</i>		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004676</u>
---	---	--------------------------

4 MODALITA' D'USO/HANDLING INFORMATION

Lasciare per almeno 12 ore in frigorifero prima di ogni utilizzo. Montare a temperature comprese tra 8 °C e 12 °C.
Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Whip between 8 °C and 12 °C.

5 CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

Conservare a temperatura compresa tra +5 °C e +20 °C.
 Una volta aperto, conservare in frigorifero e utilizzare entro 3-4 giorni. Non congelare.
 Store at temperature between +5 °C and + 20 °C.
 Once opened, store in refrigerator and use in 3-4 days. Do not freeze

6 IDONEITA' DEI MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI/SUITABILITY OF PACKAGING MATERIAL FOR FOOD CONTACT USE

I materiali di confezionamento in contatto con il prodotto sono conformi ai requisiti stabiliti della legislazione vigente concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
Packaging materials in contact with product comply with the Food Contact Material Regulations requirements.

7 CODICE IDENTIFICATIVO PRODOTTO/PRODUCT CODE

L19338S

SCAD. 04.07.2020 14:30

TMC-Best before date

Lotto-Batch

Anno di produzione-Year of production

Giorno di produzione-Day of production

Linea di produzione-Production line

Ora di produzione-Time of production

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D - 17/01/2024	
Data/Data		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004676</u>
---	---	--------------------------

8 DATI LOGISTICI/LOGISTIC DATA

Dati logistici/Logistic data	500 ml
Dimensioni confezione (h,l,p)/ <i>pack dimensions (h, l, w) (cm)</i>	15 x 7.5 x 4.5
Peso lordo confezione/ <i>gross weight pack (g)</i>	550
Dimensioni box (h,l,p)/ <i>box dimensions (h,l,w) (cm)</i>	19.8 x 40.3 x 15.1
Numero di confezioni per box/ <i>packs per box</i>	20
Peso lordo box/ <i>Box gross weight (kg)</i>	11
Numero di box per strato/ <i>boxes per layer</i>	12
Numero di strati per pallet/ <i>layers per pallet</i>	7
Numero di box per pallet/ <i>boxes per pallet</i>	84
Numero di confezioni per pallet/ <i>packs per pallet</i>	1680
Dimensioni pallet (h,l,p)/ <i>pallet dimensions (h,l,w) (cm)</i>	120 x 120 x 80
Peso lordo pallet/ <i>pallet gross weight (Kg)</i>	950

9 INFORMAZIONI LEGALI/LEGAL INFORMATION

Il prodotto è conforme alle normative Europee vigenti in ambito alimentare.
The product complies to the relevant EC Food Law.

10 CERTIFICAZIONI/CERTIFICATIONS

IFS
BRC
ISO 9001
ISO 14001

11 ATTESTAZIONE ANALITICA/CERTIFICATE OF ANALYSIS

Su specifica richiesta del cliente, ogni fornitura potrà essere accompagnata da un certificato relativo ai principali parametri chimico-fisici e microbiologici per ciascun lotto fornito.
On customer request, every supply will be accompanied by a certificate for chemical and microbiological parameters, related to every batch supplied.

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D - 17/01/2024	
Data/Data		