

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004624</u>
HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA 1000	Ed :2	Pagina 1 di 6

1 INFORMAZIONI DI PRODOTTO/PRODUCT INFORMATION

1.1 Denominazione di vendita/Trade name

HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA

1.2 Denominazione legale/Legal name

Condimento da cucina UHT a base di olio di girasole - *UHT cooking condiment based on sunflower oil*

1.3 Descrizione del prodotto/Product description

Condimento da cucina UHT, a base di olio di girasole, confezionato in contenitori tetra pack. Pronto all'uso. Utile per condire sia piatti freddi che caldi.

UHT cooking condiment based on sunflower oil, packed in tetra pack container. Ready to use. Use for quickly hot or cool dish condiment.

1.4 Ingredienti/Ingredients

acqua, olio di girasole (14 %), **latticello** in polvere, amido modificato di mais, maltodestrine, stabilizzanti: gomma di guar (E 412), farina di semi di carrube (E 410); emulsionante: lecitine (**soia**) (E 322); aromi naturali.

Può contenere tracce di **arachidi**.

*water, sunflower oil (14 %), sweet **buttermilk** powder, modified corn starch, maltodextrins, stabilizers: guar gum (E 412), locust bean gum (E 410), emulsifier: lecithins (**soy**) (E 322), natural flavoring.*

*May contain traces of **peanuts**.*

1.5 Origine ingredienti primari/Primary Ingredients Origin

Olio di girasole: UE e non UE

Sunflower oil: UE and EXTRA UE

1.6 Durata Totale/Total Shelf life

12 mesi – *months*

1.7 Formato/Size

1000 g

1.8 Lingue/Languages

Italian, French, Romanian, Hungarian, Spanish, Portuguese, Dutch, Arabic

1.9 EAN

Pack: 8007990002313

Box: GS1 - 128



2 INFORMAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODUCER INFORMATION

IFFCO ITALIA srl

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

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D – 24/07/2024	
Data/Data		

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004624</u>
HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA 1000	Ed :2	Pagina 2 di 6

Bollo CE/Health Mark: IT 15 13 CE

3 PROPRIETA' DEL PRODOTTO/PRODUCT PROPERTIES

3.1 Proprietà chimico-fisiche/*Chemical-physical properties*

Parametri <i>Parameters</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptable limits</i>	Metodo di prova <i>Method</i>
pH 20°C	6.60 – 7.20	Potenziometrico <i>Potentiometric</i>
Densità 20° C (g/l) <i>Density 20°C (g/l)</i>	1010 - 1030	AOAC- 925.22
Contenuto in grasso (%) <i>Fat content (%)</i>	14 - 15	ISO 2446 - 2006

3.2 Proprietà microbiologiche/*Microbiological properties*

Parametri <i>Parameters</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptable limits</i>	Metodo di prova <i>Method</i>
CBT 30°C (ufc/ml) <i>Total count 30°C (cfu/ml)</i>	≤ 100	ISO 4833 - 2003
E.coli (ufc/ml)*	≤ 10	ISO 16649-2: 2001
Salmonella spp.*	Assenti/25 g <i>Absent/25 g</i>	ISO 6579-1:2017
Listeria monocytogenes*	Assenti/25 g <i>Absent/25 g</i>	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 <i>Parameters</i>	Limiti di accettabilità <i>Acceptable limits</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Cremoso e ben strutturato, omogeneo <i>Creamy and well structured, homogeneous</i>
Colore <i>Colour</i>	Avorio, omogeneo, privo di tonalità estranee <i>Ivory, homogeneous, free from extraneous colour</i>
Sapore <i>Taste</i>	Lattico intenso <i>Intense lactic</i>
Odore <i>Odour</i>	Tipico, privo di note anomale <i>Typical, free from extraneous odours</i>

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/ <i>Sign</i> Data/ <i>Data</i>	BU R&D – 24/07/2024	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	STPF/300000004624	
HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA 1000		Ed :2	Pagina 3 di 6

3.4 Dichiarazione nutrizionale/*Nutrition declaration*

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto Average nutrition values on 100 g of product	
Energia kJoule/kcal Energy kJoule/kcal	698/168
Grassi (g) Fat (g)	14 g
Di cui saturi (g) Of which saturates (g)	1,6 g
Carboidrati (g) Carbohydrate (g)	6,9 g
Di cui zuccheri(g) Of which sugars(g)	4,0 g
Proteine (g) Protein (g)	2,7 g
Sale (g) Salt(g)	0,10 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 Approval</i>
Firma/ <i>Sign</i> Data/ <i>Data</i>	BU R&D – 24/07/2024	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004624</u>
HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA 1000	Ed :2	Pagina 4 di 6

3.6 Allergeni/Allergens

Allergene-Allergen	Presente- Present	Ingrediente (i)- Ingredient (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>	√	Latticello dolce in polvere- <i>Sweet buttermilk powder</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 Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign	BU R&D – 24/07/2024	
Data/Data		

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/300000004624</u>	
HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA 1000		Ed :2	Pagina 5 di 6

4 MODALITA' D'USO/HANDLING INFORMATION

Prodotto pronto all'uso.
Ready to use product.

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

PR: 01/01/2024 00:00
Ex: 01/01/2025 L24001S

Produzione / Production date
Scadenza / Best before date
Lotto / Batch
Anno di produzione / Year of production
Giorno di produzione / Day of production
Linea di produzione / Production line
Ora / Time of production

	Redazione Issued	Approvazione cliente – Customer Approval
Firma/Sign Data/Data	BU R&D – 24/07/2024	

 IFFCO ITALIA AN IFFCO GROUP COMPANY	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINAL PRODUCT TECHNICAL SHEET	<u>STPF/3000000004624</u>	
HULALA' PROFESSIONAL GRAN CUCINA 1000		Ed :2	Pagina 6 di 6

8 CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE

21069092

9 DATI LOGISTICI/LOGISTIC DATA

Dati logistici/Logistic data	1000 g
Dimensioni confezione (h,l,p)/ pack dimensions (h, l, w) (cm)	21.5 x 7.1 x 7.2
Peso lordo confezione/ gross weight pack (g)	1065
Dimensioni box (h,l,p)/box dimensions (h,l,w) (cm)	22 x 37.3 x 16
Numero di confezioni per box/ packs per box	10
Peso lordo box/ Box gross weight (kg)	11
Numero di box per strato/boxes per layer	15
Numero di strati per pallet/layers per pallet	6
Numero di box per pallet/boxes per pallet	90
Numero di confezioni per pallet/packs per pallet	900
Dimensioni pallet (h,l,p)/pallet dimensions (h,l,w) (cm)	150 x 120 x 80
Peso lordo pallet/pallet gross weight (Kg)	1015

10 INFORMAZIONI LEGALI/LEGAL INFORMATION

Il prodotto è conforme alle normative Europee vigenti in ambito alimentare.

The product complies to the relevant EC Food Law.

11 CERTIFICAZIONI/CERTIFICATIONS

IFS

BRC

ISO 9001

ISO 14001

12 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 Data/Data	BU R&D – 24/07/2024	