

Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail info@anticapasticceriadeidogi.com www.anticapasticceriadeidogi.com

Rev.12 Del 06.2024

## MANUALE DI GESTIONE QUALITA'

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD.P 026

COD. EAN: 8054934440267

Rev.12 Del 06.2024 COD. EAN: 8054934440267				
NOME	CROSTATA DELLA NONNA PRETAGLIATA			
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BAKED CAKES			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO			
INGREDIENTI	zucchero, acqua, farina di <b>FRUMENTO</b> , <b>UOVO</b> , oli e grassi vegetali (palma, cocco, girasole), amido modificato, <b>MANDORLE</b> , <b>LATTE</b> intero in polvere, <b>LATTE</b> scremato in polvere, amido di mais, <b>BURRO</b> ricostituito, siero di <b>LATTE</b> in polvere, emulsionanti (E471, E472b, E472a, propilenglicol, esteri di propilenglicol, Sali sodici degli acidi grassi), <b>LATTOSIO</b> , sale, ammonio bicarbonato, pirofosfato disodico, sodio bicarbonato, aromi, addensante (alginato di calcio), correttori di acidità (acido citrico, citrati di sodio), stabilizzanti (acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio,fosfato di calcio, difosfato trisodico, solfato di calcio), sciroppo di glucosio, vanillina, coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, carbonato di calcio).			
N. PEZZI UNITA'	1			
PESO NETTO CONFEZIONE	1300g.			
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm:300x290xh80			
INIBALLO	8 confezioni per strato			
PALLETTIZZAZIONE	22 strati per bancale 176 confezioni in totale			
LAVORAZIONE DEL	Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, farcitura, abbattimento -25°C, inscatolamento,			
PRODOTTO	etichettatura, verifica al metal detector, conservazione in cella -20°C.			
SHELF LIFE, CONSERVAZIONE, CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C Modalità di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione.  Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero +4° per 12/14 ore, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare.			
ALLERGENI	In accordo all'allegato II del Reg.1169/2011  Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati  Crostacei e prodotti a base di crostacei  Molluschi e derivati  Uova e prodotti a base di uova  Pesce e prodotti a base di pesce  Arachidi e prodotti a base di arachidi  Soia e prodotti a base di soia  Latte e prodotti derivati		X X X X	Come ingrediente  Come ingrediente  Possibile contaminante Possibile contaminante Come ingrediente
	Frutta a guscio e derivati Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg		X	Possibile contaminante Possibile contaminante
OGM	Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003			
TRASPORTO:	Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale Coliformi Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella	1 < - 18°C) e conformi al requisiti prescritti dalle normative vigenti <500.000 ufc/g <300 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Assente/25g Assente/25g		
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibre Proteine Sale	1069-254 8.6g 5.1g 38.7g 21.6g 0.8g 4.9g 0.14g		