

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. 111

COD. EAN: 8054934441110

Rev. 12 Del 06.2024 COD. EAN: 8054934441110				
NOME	TORTA TIRAMISU' SAVOIARDI TRANCIO			
CATEGORIA	TORTE DA BUFFET-CARRELLO			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO			
INGREDIENTI	acqua, zucchero, MASCARPONE 10% (crema di LATTE pastorizzata, correttore di acidità: acido lattico), farina di FRUMENTO, UOVO, oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), grassi vegetali idrogenati (palma), destrosio, grassi vegetali (cocco, palmisti, palma), cacao, LATTE intero in polvere, amido modificato, sciroppo di glucosio, caffè solubile, vino Marsala, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE dolce in polvere, emulsionanti (E471, lecitina di girasole, E472b, E472a, E472e, lecitina di SOIA), agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), LATTOSIO, stabilizzanti (carragenina, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa), aromi, caffè liofilizzato, proteine del LATTE, sale, correttore di acidità (fosfato di potassio), addensante (alginato di calcio), coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, caramello.			
N. PEZZI UNITA'	1			
PESO NETTO CONFEZIONE	1000g.			
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm: 430x200xh85			
IIVIDALLO	12 confezioni per strato			
PALLETTIZZAZIONE	20 strati per bancale 240 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: <b>12 mesi a -18°C</b> <u>Modalità di conservazione</u> : conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. <u>Modalità di consumo</u> : 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 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 X X X X X	Come ingrediente  Come ingrediente  Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante  Possibile contaminante  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	<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	1067-256 15.4g 8.7g 26g 17.8g 0.21g 3g 0.1g		