

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

MANUALE DI GESTIONE QUALITA'



COD. 024F

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

Rev. 07 Del 10.2023 COD. EAN: 8054934441813				
NOME	TIRAMISU' AI FRUTTI DI BOSCO			
CATEGORIA	MONOPORZIONI IN COPPA			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO			
INGREDIENTI	frutti di bosco 16% (mirtilli, more, ribes rossi, lamponi), acqua, zucchero, sciroppo glucosio-fruttosio, farina di FRUMENTO , oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), grasso vegetale (cocco, palmisti, palma), UOVO , destrosio, grassi vegetali idrogenati (palma), LATTE scremato in polvere, vino Marsala, LATTE intero in polvere, MASCARPONE in polvere, emulsionanti (E471, lecitina di girasole, E472b, E472a, E433, E475, E472e, lecitina di SOIA), stabilizzanti (carragenina, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa), maltodestrina, amido modificato, LATTOSIO , proteine del LATTE , correttore di acidità (acido citrico, fosfato di potassio), aroma, agenti lievitanti (difosfato disodico, bicarbonato di sodio), PANNA in polvere, siero di LATTE dolce in polvere, coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, antociani, carminio, blu patentato V),umidificante (glicerolo), addensante (alginato di calcio, gomma di xatano, pectine),sale, conservante (sorbato di potassio), fragole.			
N. PEZZI UNITA'	10X110g.			
PESO NETTO CONFEZIONE	1100g.			
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm:420x180xh95			
PALLETTIZZAZIONE	12 confezioni per strato 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: 12 mesi a -18°C Modalità di conservazione: conservare in congelato confezione. Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/+4° per 12/14 ore, conservare in frigorifero e consur 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 pesce Arachidi 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		/4 ore	e a temperatura ambiente oppure in frigorifero
OGM	Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg 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 Lieviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella	<1.000 ufc/g <100 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Assente/25g Assente/25g		
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibre Proteine Sale	Totali 11 g rassi saturi 4.9 g drati 42 g gri 31 g 0.71 g		