Antica Pasticceria dei Dogi S.n.c.
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'



## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

COD. 103

COD. EAN: 8054934441035

Rev 03. Del 12.11.2015

NOME	PROFITEROLES CACAO			
CATEGORIA	TORTE DA BUFFETS E CARRELLO – CAKES TO BUFFETS			
INGREDIENTI	Grassi vegetali parzialmente idrogenati (SOIA, palma, cocco, palmisto), olio vegetale (girasole, palma), acqua, cacao magro al 10-12% di burro di cacao 26%, farina di FRUMENTO margarina vegetale, destrosio, zucchero, UOVO, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, siero di LATTE in polvere, NOCCIOLE, saccarosio, sciroppo glucosio-fruttosio, miele per uso industriale, amido modificato di mais, conservante: sorbato di potassio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA; stabilizzante: sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa; lecitine di SOIA, carragenina, regolatore di acidità: fosfato monocalcico; agente lievitante: carbonato d'ammonio; aroma, colorante: betacarotene; sale, sale marino.			
PESO NETTO	Kg 1,200			
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.1			
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare			
IMBALLO (DIM.)	366X251X80 millimetri			
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione			
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi 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.			
	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE Sì			
ALLERGENI	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 in concentrazione sup. 10 mg/kg		x x x x x	Come ingrediente  Come ingrediente  Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante
OMG	Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate, di conseguenza non necessita di nessun etichettaggio specifico			
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 Listeria Monocytogenes	≤3000 UFC /g ≤100 n.r. n.r. Assente/25g		
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Grassi Proteine Carboidrati Valore energetico Kcal Kjoule Sale			