



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

MANUALE DI GESTIONE QUALITA'

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD. P002

Rev. 12 Del 12.2023

COD. EAN: 8054934440021

| | | | |
|------------------------------------|---|--|---|
| NOME | CROSTATA DI MANDORLE PRETAGLIATA | | |
| CATEGORIA | TORTE DA FORNO – BAKED CAKES | | |
| DENOMINAZIONE LEGALE | PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO | | |
| INGREDIENTI | zucchero, UOVO , MANDORLE 19%, farina di FRUMENTO , grasso vegetale (palma, girasole), acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, farina manitoba, BURRO ricostituito, gelificante (pectina con difosfato tetrasodico), purea di albicocca, aromi, emulsionanti (E471, propilenglicol, esteri di propilenglicol, sali sodici degli acidi grassi), amido di mais, ammonio bicarbonato, correttori di acidità (acido citrico, citrati di sodio, citrato di calcio), sale, addensanti (pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio), conservante (sorbato di potassio, acido sorbico), coloranti (caroteni, estratto di paprika), vanillina. | | |
| N. PEZZI UNITA' | 1 | | |
| PESO NETTO CONFEZIONE | 1300g. | | |
| IMBALLO | Scatola in cartone alimentare mm:300x290xh80 | | |
| PALLETTIZZAZIONE | 8 confezioni per strato 22 strati per bancale 176 confezioni in totale | | |
| LAVORAZIONE DEL PRODOTTO | Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, farcitura, abbattimento -25°C, inscatolamento, etichettatura, verifica al metal detector, conservazione in cella -20°C. | | |
| SHELF LIFE, CONSERVAZIONE, CONSUMO | Tempo minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C <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 <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati <u>Uova e prodotti a base di uova</u> Pesce e prodotti a base di pesce <u>Arachidi e prodotti a base di arachidi</u> <u>Soia e prodotti a base di soia</u> <u>Latte e prodotti derivati</u> <u>Frutta a guscio e derivati</u> Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati <u>Senape e prodotti derivati</u> <u>Semi di sesamo e prodotti derivati</u> Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg | Si X X X X X X X X | Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Come ingrediente Possibile contaminante nelle farine 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 | 1548-369 18.7g 5.7g 41.8g 25.5g 2.3g 9.4g 0.1g | |