



<div></div> <div>Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail info@anticapasticceriaideidogi.com www.anticapasticceriaideidogi.com</div>		MANUALE DI GESTIONE QUALITA'		<div></div> <div>COD. P004</div>
		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO		
Rev. 11 Del 07.2024				COD. EAN: 8054934440045
NOME		CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO PRETAGLIATA		
CATEGORIA		TORTE DA FORNO – BAKED CAKES		
DENOMINAZIONE LEGALE		PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI		frutti di bosco 30% (mirtilli, more, ribes rossi, lamponi), acqua, farina di FRUMENTO , zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, grasso vegetale (palma, cocco, girasole), UOVO , gelificante (pectina con difosfato tetrasodico), oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), oli vegetali idrogenati (palmisti, girasole, soia, palma), destrosio, addensanti (amido modificato, carbossimetilcellulosa, carragenina, alginato di calcio, idrossiprobilcellulosa), BURRO ricostituito, amido di mais, LATTE scremato in polvere, correttori di acidità (acido citrico, citrati di sodio, citrato tricalcico), siero di LATTE dolce in polvere, LATTE intero in polvere, sale, emulsionanti (E471, lecitina di girasole, E472b, E472a, E472e, lecitina di SOIA), ammonio bicarbonato, succo di albicocca, LATTOSIO , stabilizzanti (acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, fosfato di calcio, carragenina, difosfato trisodico, sciroppo di sorbitolo, solfato di calcio),proteine del LATTE , aromi, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato di sodio),coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, carbonato di calcio, estratto di paprika),conservante (acido sorbico),vanillina.		
N. PEZZI UNITA'		1		
PESO NETTO CONFEZIONE		1500g.		
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 Come ingrediente Come ingrediente 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	953-227 8.9 g 5.4 g 33 g 22 g 1.6 g 3.1 g 0.22 g	

