



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



Rev.10 Del 01.2023

COD. EAN: 8054934440014

NOME	CROSTATA DI MELE PRETAGLIATA		
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BAKED CAKES		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	mele 42%, farina di FRUMENTO , zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, oli e grassi vegetali (palma, girasole), UOVO , gelificante: pectina con difosfato tetrasodico; BURRO ricostituito, amido di mais, correttori di acidità: acido citrico e citrato tricalcico, citrati di sodio; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, ammonio bicarbonato, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; succo di albicocca, fecola di patate, conservante: sorbato di potassio, acido sorbico; aromi, colorante: estratto di paprika, carotenii; vanillina.		
N. PEZZI UNITA'	1		
PESO NETTO CONFEZIONE	1400g.		
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 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.		
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	Sì X X X X X	Come ingrediente Possibile contaminante Possibile contaminante Come ingrediente Possibile contaminante 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	871-207 6..4g 4.3g 34.3g 20.8g 1.3g 3g 0.11g	