


Antica Pasticceria dei Dogi S.n.c. Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail <a href="mailto:info@anticapasticceriadeidogi.com">info@anticapasticceriadeidogi.com</a> <a href="http://www.anticapasticceriadeidogi.com">www.anticapasticceriadeidogi.com</a>	MANUALE DI GESTIONE QUALITA'	 COD. 038
	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO	
Rev 03. Del 07.09.2015		COD. EAN: 8054934440380

NOME	<b>SEMIFREDDO MERINGATA</b>		
CATEGORIA	<b>SEMIFREDDO PRONTO TAGLIO</b>		
INGREDIENTI	Acqua, grassi vegetali parzialmente idrogenati (SOIA, palma, palmisto, cocco), olio vegetale (girasole), destrosio, zucchero, UOVO, proteine del LATTE, LATTOSIO, amido di FRUMENTO, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitine; regolatore di acidità: fosfato monocalcico; carragenina, aroma, aroma vaniglia, colorante: betacarotene; sale.		
PESO NETTO	Kg 1,100		
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.1		
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare		
IMBALLO (DIM.)	280X280X95 millimetri		
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione		
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: <b>12 mesi</b> Modalità di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. Modalità di consumo: servire direttamente dal congelatore, non scongelare.		
ALLERGENI	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE <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 Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati <u>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. 10 mg/kg</u>	Sì X             X	Come ingrediente             Possibile contaminante 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	Coliformi totali Escherichia Coli Muffe Lieviti Stafilococco Aureo Salmonella Listeria Monocytogenes	< < < < < Assente Assente	
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Grassi Proteine Carboidrati Valore energetico Kcal Kjoule Sale		