

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		
Rev 04. Del 23.11.2015		COD. EAN: 8054934440120		
NOME	CROSTATA CASARECCIA AL BACIO			
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BACHED CAKES			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO			
INGREDIENTI	Oli e grassi vegetali (palma in parte idrogenato colza, cocco, olio di girasole), acqua, zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao, NOCCIOLE, UOVA, farina di FRUMENTO, LATTE intero fresco, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, amido di FRUMENTO, maltodestrina, LATTE scremato in polvere, amido modificato, pirofosfato disodico, sodio bicarbonato, amido di mais, BURRO, sale, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell'1.2 propandiololo degli acidi grassi, lecitina di SOIA; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; acidificante: acido lattico; addensante: sodio carbossimetilcellulosa; umidificante: sorbitoli; conservante: sorbato di potassio; antiossidante: tocoferolo concentrato, palmitato di ascorbile; aromi, vanillina, coloranti: betacarotene.			
PESO NETTO	Kg 1,300			
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.1			
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare			
IMBALLO	DIMENSINI: 299X284X78 millimetri		PESO IMBALLO + VASSOIO: 0,214 g	
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione			
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', 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	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 sup. 10 mg/kg</u>	Sì X X 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 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 Proteine Sale			