



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. 051PN

Rev. 04 Del 09.2023

COD. EAN: 8054934442254

| | | | |
|------------------------------------|--|---|---|
| NOME | SEMIFREDDO AL PISTACCHIO | | |
| CATEGORIA | MONOPORZIONI | | |
| DENOMINAZIONE LEGALE | PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO | | |
| INGREDIENTI | PISTACCHIO 30%, acqua, zucchero, grassi vegetali (girasole, palmisti, palma, cocco), oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), destrosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, UOVO , farina di FRUMENTO , LATTE intero in polvere, NOCCIOLE , amido modificato, emulsionanti (E471, E472e, E472b, E472a, lecitina di girasole, lecitina di SOIA) stabilizzanti (carragenina, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio), LATTOSIO , LATTE scremato in polvere, proteine del LATTE , siero di LATTE in polvere, regolatore di acidità (fosfato di potassio, acido citrico), aroma, conservante (sorbato di potassio), agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), LATTOSIO , coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina), sale, addensante (alginato di calcio), sciroppo di glucosio. | | |
| N. PEZZI UNITA' | 12X92g. | | |
| PESO NETTO CONFEZIONE | 1100g. | | |
| IMBALLO | Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 | | |
| 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> servire direttamente dal congelatore, non scongelare. | | |
| 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 X X X | Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente 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 Lieviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella | <1.000 ufc/g <100 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Assente/25g Assente/25g | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE | Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibre Proteine Sale | 1358-326 25 g 9.7 g 22 g 19 g 0.46 g 3.4 g 0.75 g | |