

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. 166																																													
		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO																																															
Rev 01 Del 03.2017				COD. EAN: 8054934441666																																													
NOME	SACHER																																																
CATEGORIA	MONOPORZIONI																																																
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO																																																
INGREDIENTI	Acqua, zucchero, olio vegetale (palma, cocco, girasole, cartamo, riso in proporzione variabile), <b>UOVA</b> , farina di <b>GRANO</b> tenero tipo 0, <b>LATTOSIO</b> , pasta di <b>NOCCIOLE</b> , sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca, saccarosio, amido di mais, cacao, distillato di rum, emulsionanti: mono e-digliceridi degli acidi grassi, propilenglicol, esteri di propilenglicol, sali sodici degli acidi grassi, lecitina di <b>SOIA</b> ; polveri lievitanti: pirofosfato disodico, sodio bicarbonato; gelificanti: amido modificato, alginato di sodio, pectine; correttori di acidità: acido citrico, acido malico; conservante: sorbato di potassio; aromi.																																																
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.12																																																
PESO NETTO:	Kg 1.200																																																
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare																																																
IMBALLO	DIMENSIONI mm: 400x300xh80																																																
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione																																																
LAVORAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, cottura in forno, decorazione, abbattimento a -25°C, inscatolamento, verifica al Metal Detector, conservazione in cella -20°C																																																
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: <b>12 mesi a -18°C</b> 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	<table><tr><td>Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE</td><td>Si</td><td></td></tr><tr><td><u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u></td><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr><tr><td>Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Molluschi e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td><u>Uova e prodotti a base di uova</u></td><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr><tr><td>Pesce e prodotti a base di pesce</td><td></td><td></td></tr><tr><td><u>Arachidi e prodotti a base di arachidi</u></td><td>X</td><td>Possibile contaminante</td></tr><tr><td><u>Soia e prodotti a base di soia</u></td><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr><tr><td><u>Latte e prodotti derivati</u></td><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr><tr><td><u>Frutta a guscio e derivati</u></td><td>X</td><td>Come ingrediente</td></tr><tr><td>Lupino e derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Sedano e prodotti derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Senape e prodotti derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Semi di sesamo e prodotti derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td><u>Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg</u></td><td>X</td><td>Possibile contaminante</td></tr></table>				Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE	Si		<u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u>	X	Come ingrediente	Crostacei e prodotti a base di crostacei			Molluschi e derivati			<u>Uova e prodotti a base di uova</u>	X	Come ingrediente	Pesce e prodotti a base di pesce			<u>Arachidi e prodotti a base di arachidi</u>	X	Possibile contaminante	<u>Soia e prodotti a base di soia</u>	X	Come ingrediente	<u>Latte e prodotti derivati</u>	X	Come ingrediente	<u>Frutta a guscio e derivati</u>	X	Come ingrediente	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>	X	Possibile contaminante
Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE	Si																																																
<u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u>	X	Come ingrediente																																															
Crostacei e prodotti a base di crostacei																																																	
Molluschi e derivati																																																	
<u>Uova e prodotti a base di uova</u>	X	Come ingrediente																																															
Pesce e prodotti a base di pesce																																																	
<u>Arachidi e prodotti a base di arachidi</u>	X	Possibile contaminante																																															
<u>Soia e prodotti a base di soia</u>	X	Come ingrediente																																															
<u>Latte e prodotti derivati</u>	X	Come ingrediente																																															
<u>Frutta a guscio e derivati</u>	X	Come ingrediente																																															
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>	X	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 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	576-137 1.7 g 0.9 g 29.4 g 19.7 g 0.1 g 0.9 g 0.06 g																																															