



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. 153

Rev. 05 Del 08.2023

COD. EAN: 8054934441530

NOME	MERINGATA		
CATEGORIA	MONOPORZIONI		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	zucchero, acqua, oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), amido di FRUMENTO , grassi vegetali idrogenati: palma; destrosio, UOVO , zucchero invertito, grassi vegetali (palmisti, palma, cocco), LATTE intero in polvere, amido modificato, emulsionanti: E471, lecitina di girasole, E472e, lecitina di SOIA , E472b, E472a; LATTOSIO , aromi, LATTE scremato in polvere, stabilizzanti: carragenina, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio; siero di LATTE dolce in polvere, proteine del LATTE , regolatore di acidità: fosfato di potassio; sale, addensante: alginato di calcio; sciroppo di glucosio, coloranti: annatto, caroteni, riboflavina, curcumina.		
N. PEZZI UNITA'	12X100g.		
PESO NETTO CONFEZIONE	1020g.		
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> Prima di servire attendere 10 / 15 minuti a temperatura ambiente. Conservare la rimanenza a -18°C.		
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 Possibile contaminante Possibile contaminante 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	1404-334 15 g 7.3 g 49 g 47 g 0.09 g 1.8 g 0.62 g	