

<div></div> <div>Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail info@anticapasticceriadeidogi.com www.anticapasticceriadeidogi.com</div>		MANUALE DI GESTIONE QUALITA'		<div></div> <div>COD. M019</div>
		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO		
Rev. 10 Del 01.2023				COD. EAN: 8054934447198
NOME		TORTA POLENTA MAXI		
CATEGORIA		TORTE DA BUFFET - CARRELLO		
DENOMINAZIONE LEGALE		PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI		zucchero, acqua, farina di FRUMENTO , oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), UOVO , grassi vegetali idrogenati: palma; destrosio, amido modificato, grasso vegetale (cocco, palmisti, palma, girasole, cartamo, burro di shea), sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, LATTE intero in polvere, maltodestrina, emulsionanti: E471, lecitina di girasole, E472b, E472a, E475, E433, E472e, lecitina di SOIA ; siero di LATTE dolce in polvere, LATTOSIO , agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio; umidificante: glicerolo; addensante: alginato di calcio, gomma di tara, gomma di xatano; stabilizzanti: carragenina, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio; sale, coloranti: annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, carminio di cocciniglia; aromi, proteine del LATTE , regolatore di acidità: fosfato di potassio; conservante: sorbato di potassio.		
N. PEZZI UNITA'		1		
PESO NETTO CONFEZIONE		2500g.		
IMBALLO		Scatola in cartone alimentare mm: 410x305xh75		
PALLETTIZZAZIONE		6 confezioni per strato 22 strati per bancale 132 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> 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		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 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 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 Fibre Proteine Sale	1050-250 12.8g 6.5g 30.7g 21.6g 0.5g 2.7g 0.7g	