



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. 051

Rev. 05 Del 01.2023

COD. EAN: 8054934440519

NOME	CROCCANTINO		
CATEGORIA	MONOPORZIONI		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	sciroppo di glucosio-fruttosio, oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), acqua, zucchero, grassi vegetali (palmisti, palma, cocco), grassi vegetali idrogenati (palma), destrosio, sciroppi caramellizzati, LATTE intero in polvere, colorante: caroteni, caramello, annatto, riboflavina, curcumina, antociani, carminio; amido modificato, gelificante: carragenina; emulsionanti: E471, lecitina di girasole, E472e, lecitina di SOIA , E472b, E472a; UOVO , MANDORLE , LATTOSIO , LATTE scremato in polvere, stabilizzanti: carragenina, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio; correttore di acidità: acido citrico, fosfato di potassio; proteine del LATTE , siero di LATTE dolce in polvere, aroma, mirtili, farina di FRUMENTO , addensante: alginato di calcio, pectine; fragole, ribes, more, lampone, conservante: sorbato di potassio; semi secchi di frutti di bosco, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio.		
N. PEZZI UNITA'	12X92g.		
PESO NETTO CONFEZIONE	1100g.		
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80		
PALLETIZZAZIONE	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 Modalità di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. MODALITA' DI CONSUMO: 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	Si 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 Lievit 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	1191-285 18 g 8.8 g 30 g 27 g 0.16 g 1.7 g 0.70 g	