

Antica Pasticceria dei Dogi S.n.c. Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail info@anticapasticceriadeidogi.com www.anticapasticceriadeidogi.com		MANUALE DI GESTIONE QUALITA'		COD. 005
		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO		
Rev 01 Del 01.2017			COD. EAN: 8054934440052	
NOME	CROSTATA DI FRUTTA (macedonia)			
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BACHED CAKES			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO			
INGREDIENTI	Frutta 40% (ananas, pesche, melone, albicocche, uva, fragole), grassi vegetali (palma, cocco, palmisti), acqua, oli vegetali (colza), farina di GRANO tenero tipo 0, grassi vegetali parzialmente idrogenati (soia , palma), UOVA , zucchero, LATTE scremato in polvere, LATTE intero, LATTOSIO siero di LATTE dolce in polvere, sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa di albicocca, sale, saccarosio, stabilizzanti: carragenina, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri lattici di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri acetici di mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA ; addensante: alginato di calcio; correttore di acidità: acido citrico, acido lattico, fosfato di potassio; agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; umidificante: glicerolo; conservante: sorbato di potassio; ammonio bicarbonato, vanillina, aroma limone, coloranti: annatto, caroten, riboflavina, curcumina, E171			
PESO NETTO	Kg 1,300			
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.1			
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare			
IMBALLO	DIMENSIONI mm: 299X284Xh78			
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione			
LAVORAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, cottura in forno (solo la base di frolla), farcitura, abbattimento a -25°C, inscatolamento, verifica al Metal Detector, conservazione in cella -20°C			
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', 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. 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	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE <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 Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg	Sì X X X X X X X	Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante 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 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	406-97 3.1 g 1.4 g 16.9 g 14.4 g 0.4 g 0.9 g 0.09 g		