



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'

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD. 110

Rev. 10 Del 11.2023

COD. EAN: 8054934441103

NOME	MERINGATA TRANCIO		
CATEGORIA	SEMIFREDDO-PRONTO TAGLIO		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	zucchero, acqua, oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), grassi vegetali idrogenati (palma), destrosio, amido di FRUMENTO , UOVO , zucchero invertito, grassi vegetali (palmisti, palma, cocco), LATTE intero in polvere, amido modificato, aroma, emulsionanti (E471, lecitina di girasole, E472e, lecitina di SOIA , E472b, E472a), LATTOSIO , 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 , correttore di acidità (fosfato di potassio), sale, sciroppo di glucosio, coloranti (annatto, caroteni, riboflavina).		
N. PEZZI UNITA'	1		
PESO NETTO CONFEZIONE	1000g.		
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm: 430x200xh85		
PALLETIZZAZIONE	12 confezioni per strato 20 strati per bancale 240 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	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 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	1404-334 15g 7.3g 49g 47g 0.09g 1.8g 0.62g	