

Antica Pasticceria dei Dogi S.n.c. Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail <a href="mailto:info@anticapasticceriadeidogi.com">info@anticapasticceriadeidogi.com</a> <a href="http://www.anticapasticceriadeidogi.com">www.anticapasticceriadeidogi.com</a>		MANUALE DI GESTIONE QUALITA'		
		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO		
Rev 04. Del 01.12.2015				COD. 026
				COD. EAN: 8054934440267
NOME	CROSTATA DELLA NONNA			
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BACHED CAKES			
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO			
INGREDIENTI	Oli e grassi vegetali (palma in parte idrogenato, colza, cocco in parte idrogenato), acqua, farina di FRUMENTO, zucchero, LATTE intero fresco, UOVA, bastoncini di MANDORLE, sciroppo di glucosio-fruttosio, miele per uso industriale, destrosio, amido di mais, amido di FRUMENTO, amido modificato, BURRO, sale, pirofosfato disodico, sodio bicarbonato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: acido lattico; addensante: sodio carbossimetilcellulosa; conservante: sorbato di potassio; antiossidante: tocoferolo concentrato, palmitato di ascorbile; aromi, vanillina, colorante: betacarotene.			
PESO NETTO	Kg 1,300			
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.1			
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare			
IMBALLO	DIMENSINI: 299X284X78 millimetri		PESO IMBALLO + VASSOIO: 0,214 gr	
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione			
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: <b>12 mesi a -18°C</b> 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 <u>Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg</u>	Sì X   X  X X X X X  X	Come ingrediente   Come ingrediente  Possibile contaminante Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente  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 Proteine Sale			