

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. 103
	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO	
Rev 03. Del 12.11.2015		COD. EAN: 8054934441035

NOME	PROFITEROLES BIANCO		
CATEGORIA	TORTE DA BUFFETS E CARRELLO – CAKES TO BUFFETS		
INGREDIENTI	Grassi vegetali parzialmente idrogenati (SOIA, palma, cocco, palmisto), olio vegetale (girasole, palma), acqua, farina di FRUMENTO margarina vegetale, destrosio, zucchero, UOVO, LATTE intero in polvere, LATTOSIO, proteine del LATTE, siero di LATTE in polvere, cacao magro al 10-12% di burro di cacao 26%, NOCCIOLE, saccarosio, sciroppo glucosio-fruttosio, miele per uso industriale, amido modificato di mais, conservante: sorbato di potassio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di SOIA; stabilizzante: sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa; lecitine di SOIA, carragenina, regolatore di acidità: fosfato monocalcico; agente lievitante: carbonato d'ammonio; aroma, colorante: betacarotene; sale, sale marino.		
PESO NETTO	Kg 1,200		
N. PEZZI UNITA'	Pz. N.1		
CONFEZIONE	Scatola in cartone alimentare		
IMBALLO (DIM.)	366X251X80 millimetri		
LOTTO	Codice numerico riportato nell'etichetta applicata alla confezione		
SHELF LIFE, CONSERVABILITA', CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi 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 in concentrazione sup. 10 mg/kg</u>	Si X X	Come ingrediente Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente
OMG	Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate, di conseguenza non necessita di nessun etichettaggio specifico		
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 Listeria Monocytogenes	≤3000 UFC /g ≤100 n.r. n.r. Assente/25g	
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Grassi Proteine Carboidrati Valore energetico Kcal Kjoule Sale		