



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD. EAN: 8054934447495

NOME	CROSTATA DI LIMONE MAXI		
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BAKED CAKES		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	farina di GRANO tenero tipo 0, grassi vegetali (palma, cocco), acqua, oli vegetali (colza, palma), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE dolce in polvere, LATTOSIO , zucchero, UOVA , farina di GRANO manitoba, succo di limone 6%, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato di mais, amido di FRUMENTO , sale, destrosio, BURRO ricostituito, emulsionante: E471, E472b, esteri di propilenglicol, sali sodici degli acidi grassi; gelificante: pectina; agente lievitante: ammonio bicarbonato, pirofosfato disodico, sodio bicarbonato, amido di FRUMENTO ; regolatore di acidità: acido lattico, acido citrico, citrati di sodio, citrato tricalcico; antiossidanti: estratto ricco di tocoferolo, esteri dell'acido ascorbico; conservante: sorbato di potassio, acido sorbico; aroma vanillina; colorante: caroteni, estratto di paprika.		
N. PEZZI UNITA'	1		
PESO NETTO CONFEZIONE	2500g.		
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm: 420x320xh80		
PALLETTIZZAZIONE	6 confezioni per strato 22 strati per bancale 132 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 <u>Modalità di conservazione:</u> conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. <u>Modalità di consumo:</u> 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	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	Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Possibile contaminante Come ingrediente Possibile contaminante 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 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	1049-250 7.6 g 4.6 g 40 g 26 g 0.58 g 4.4 g 0.09 g	