



Via Enrico Fermi, 3
30020 Torre di Mosto (VE)
Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482
e-mail info@anticapasticceriaideidogi.com
www.anticapasticceriaideidogi.com

MANUALE DI GESTIONE QUALITA'

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO



COD. M012

Rev.10 Del 01.2023

COD. EAN: 8054934447129

NOME	CROSTATA CASARECCIA AL BACIO MAXI		
CATEGORIA	TORTE DA FORNO – BAKED CAKES		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	zucchero, farina di FRUMENTO , acqua, UOVO , grasso vegetale (palma, girasole, cartamo, burro di shea, cocco), sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, NOCCIOLE , amido modificato, cacao magro in polvere, amido di FRUMENTO , maltodestrine, BURRO ricostituito, conservante: sorbato di potassio; farina manitoba, aromi, amido di mais, siero di LATTE in polvere, sale, ammonio bicarbonato, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; emulsionanti: E471, lecitina di SOIA , E472b, mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri dell' 1,2 propandiolio degli acidi grassi; propilenglicol, esteri di propilenglicol, sali sodici degli acidi grassi; coloranti: caroteni; grassi vegetali idrogenati: palma; umidificante: sorbitolo; correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; vanillina.		
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 X X X	Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente 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	1182-283 11.2g 5.6g 39.8g 23.4g 0.9g 4.4g 0.3g	