

ST H0010	SCHEDA TECNICA	Rev. 2
	CODICE EAN	Del 11/06/2019
	TORTINO NONNA 805240008027	Pg. 1/2

INFORMAZIONI GENERALI

PRODOTTO /PEZZATURA	Tortino della nonna 36 pezzi x 100 g	
DEFINIZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	Prodotto dolciario cotto congelato	
INGREDIENTI	<p>acqua, BURRO, LATTE acido, emulsionanti: E471, E322 da girasole; sale, acidificante: E330; conservante: E202; aroma (contiene LATTE), colorante: E160a); zucchero, UOVA, agente lievitante (E450i, E500ii, amido di FRUMENTO), sale.</p> <p>Farcitura: preparato per crema (LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, amido modificato (patate), grasso vegetali di palma, addensante: E 401, stabilizzante: E450i, aromi, conservante: E 202, colorante: E160a), crema pasticcera (LATTE intero e magro in polvere reidratato, zucchero, amido modificato di mais, UOVO, grasso vegetale di palma, addensante: E401, aromi, conservante: E202), zucchero, sale.</p> <p>Guarnitura: zucchero a velo (zucchero, amido di FRUMENTO, oli e grassi non idrogenati di palma, aroma naturale di</p>	
ALLERGENI	Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, SESAMO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE.	
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto per alimenti in HDPE	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	
PESO NETTO COLLO	3600 g	
PRINCIPALI OPERAZIONI TECNOLOGICHE	Impastatura, spezzatura, pressatura, farcitura, cottura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio.	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto non destinato al consumatore finale	
SHELF LIFE	Temperatura di conservazione: -18°C e inferiori - 12°C - 6°C Nello scomparto del ghiaccio	12 mesi 1 mese 1 settimana 3 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	In cella frigo a temperatura < -18° C	
PAESE D'ORIGINE	Italia	
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e consumare immediatamente; scongelare il prodotto a 0°-4°C, mantenere in ambiente refrigerato, consumare entro 24 ore.	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico
ODORE	Crema vanigliata
SAPORE	Tipico pasticceria

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)

ENERGIA (kJ / kcal)	1717 kJ / 412 kcal
GRASSI g	18,9 g
- di cui acidi grassi saturi g	10,9 g
CARBOIDRATI g	55 g
- di cui zuccheri g	23 g
FIBRE g	1,1 g
PROTEINE g	5,7 g
SALE g	0,7 g

ST H0010	SCHEDA TECNICA	Rev. 2
	CODICE EAN	Del 11/06/2019
	TORTINO NONNA 805240008027	Pg. 1/2

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aflatossina B1	< 2 µg/kg
Aflatossine B1+B2+G1+G2	< 4 µg/kg
Ocratossina A	< 3 µg/kg
Metalli pesanti:	
Piombo	< 0,2 mg/kg
Cadmio	< 0,2 mg/kg
Residui presidi sanitari	Conformi al Reg.UE 396/05 e successive modifiche e integrazioni

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale	max 10.000.000 ufc/g	Enterobatteriacee	max 1.000 ufc/g
E. coli	max 10 ufc/g	S. aureus	max 10 ufc/g
Lieviti	max 100000000	Muffe	max 100
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	Salmonella in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes	conta: <10	B. Cereus spore + veg.	<100

LISTA DEGLI ALLERGENI (ref.: Reg. 1169 / 2011 e successive modifiche/integrazioni) (+) = SI / (-) = NO

Allergeni	Presente negli ingredienti	Presente nello stabilimento	Possibile accidentale contaminazione (da materie prime / processo)
Cereali contenenti glutine	(+)	(+)	(-)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	(-)	(-)	(-)
Uova e prodotti a base di uova	(+)	(+)	(-)
Pesce e prodotti a base di pesce	(-)	(-)	(-)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	(-)	(-)	(+)
Soia e prodotti a base di soia	(+)	(+)	(-)
Latte e prodotti a base di latte	(+)	(+)	(-)
acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci	(+)	(+)	(-)
Sedano e prodotti a base di sedano	(-)	(-)	(-)
Senape e prodotti a base di senape	(-)	(-)	(+)
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	(-)	(-)	(+)
a 10 mg/kg)	(-)	(+)	(+)
Lupini e prodotti a base di lupini	(-)	(-)	(+)
Molluschi e prodotti a base di molluschi	(-)	(-)	(-)

DICHIARAZIONE OGM

(Ref.: Reg. UE 1829 - 1830/2003 e successive modifiche e integrazioni)

Il prodotto è esente da OGM in base alle dichiarazioni dei fornitori. Non irradiato.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Cartoni / strato	8
N° Strati / pallet	12
Cartoni / pallet	96
Tipo di pallet	epal
Peso pallet	25 Kg
Peso lordo pallet	450 Kg

Emesso da resp. Qualità: Claudia Aiazzi – Approvato da Legale rappresentante : Piero Aiazzi