



SCHEMA TECNICO-COMMERCIALE

I prodotti sono conformi agli obblighi previsti dal Dlgs 193/07 (attuazione direttiva 2004/41/CE), al "pacchetto igiene" (Regolamento 852/2004/CE) e vengono lavorati, impacchettati e conservati secondo le *Good Manufacturing Practices* (G.M.P.)

Revisione 01/2015	Cod. 036	CAT.	Prodotto dolciario da forno
CROSTATA GIANDUIA		EAN	801498400026 2



Prodotto dolciario da forno. Ingredienti pasta frolla(55 %): Farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO**, margarina(Olii(palma e colza) e grassi vegetali non idrogenati, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: betacarotene),**UOVA**,limone, agenti lievitanti: E450i, E500i, amido di **FRUMENTO**; sale. Ripieno: crema alla gianduia(45 % sul tot) :zucchero, oli vegetali, **NOCCIOLE**(10%),cacao magro,**LATTE** intero in polvere, emulsionante:lecitine(di **SOIA**), aromi.Puo contenere tracce di frutta a guscio(**NOCI,MANDORLE**)

Allergeni	GLUTINE,FRUMENTO,LATTE e derivati,UOVA,frutta a guscio:NOCCIOLE,NOCI,MANDORLE.		
OGM status	OGM FREE (Reg. CE 1829/2003)		
Conservazione	LUOGO FRESCO E ASCIUTTO		
Shelf Life	60 giorni		
Vita minima garantita	48 giorni		
Imballo Primario	Materiale	Dimensioni(Ø x H)	Unità x imballo
Blister trasparente	OPS	295x50 mm	1
UVC	Imballo Secondario	Colore	Dimensioni(mm)
4	Cassa EXPO	Blu	475x240x175
9	Cassa EXPO	Blu	708x245x185
24	Cassa Americana	Bianco	705x480x230
UVC	Colli x strato	Strati x pallet	Colli x pallet
4	7	11	77
9	5	7	35
24	2	6	12
Limiti Microbiologici			
Carica microbica totale	50.000 ufc/g	Coliformi totali	100 ufc/g
Muffe e lieviti	500 ufc/g	Salmonella	Assente in 25 g
Stafilococchi aureus coag ⁺	50 ufc/g	Listeria	Assente in 25g

Il Responsabile Tecnico Gargani S.p.A.