



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 11/2012 | Cod. 042 | CAT. | Prodotto dolciario da forno |
| TORTA PERE E CIOCCOLATO | | EAN | 801498401600 3 |



Ingredienti pasta frolla(25 %): Farina di frumento, margarina(Olii e grassi vegetali non idrogenati, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: betacarotene), zuc-cherò, uova, limone, agenti lievitanti: E450i, E500i, amido di frumento; sale. Ripieno(67,3 %): Pere(18,8 % sul tot.), zucchero, farina di frumento, uova, crema alle nocciole(zucchero, olio vegetale,cacao magro, lattosio, nocciole, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), aromi), latte, gocce di cioccolato(3,3 % sul tot.: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante:lecitina(di soia),aromi), limone,olio di semi di girasole,acqua, burro, agenti lievitanti:E450i, E500i, amido di frumento; sale. Rivestimento(7,7 %): acqua, zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, gelificante: E407; acidificante:E330; conservante: E202.

| | |
|-----------------------|--|
| Allergeni | Glutine, latte e derivati, uova, frutta secca a guscio, soia |
| OGM status | OGM FREE (Reg. CE 1829/2003) |
| Conservazione | 0 – 4 °C |
| Shelf Life | 30 giorni |
| Vita minima garantita | 24 giorni |

| Imballo Primario | | Materiale | Dimensioni(Ø x H) | Unità x imballo |
|---------------------|--------------------|-----------------|--------------------|---------------------|
| Blister trasparente | | OPS | 295x50 mm | 1 |
| UVC | Imballo Secondario | Colore | Dimensioni(mm) | Peso netto(kg) |
| 4 | Cassa EXPO | Blu | 475x240x175 | 2,000 |
| 9 | Cassa EXPO | Blu | 708x245x185 | 4,500 |
| 24 | Cassa Americana | Bianco | 705x480x230 | 12,000 |
| UVC | Colli x strato | Strati x pallet | Colli x pallet | U. vendita x pallet |
| 4 | 7 | 11 | 77 | 308 |
| 9 | 5 | 7 | 35 | 315 |
| 24 | 2 | 6 | 12 | 288 |

Limiti Microbiologici

| | | | |
|--|---------------|------------------|-----------------|
| Carica microbica totale | 100.000 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.
(Antonio Gargani)