



SCHEMA TECNICO-COMMERCIALE

I prodotti sono conformi agli obblighi previsti dal Dlgs 193/07 (attuazione direttiva 2004/41/CE), al "pacchetto igiene" (Regolamento 853/2004/CE) e vengono lavorati, impacchettati e conservati secondo le *Good Manufacturing Practices* (G.M.P.)

Revisione 12/2014	Cod. 107	CAT.	Prodotto dolciario da forno
-------------------	----------	------	-----------------------------

TORTA COCCO E CREMA	PESO: 0,500 KG	EAN	8 014984 00073 6
----------------------------	-----------------------	------------	-------------------------



Prodotto dolciario da forno. Ingredienti pan di Spagna(40 %): UOVA, Farina di FRUMENTO, zucchero, AMIDO di FRUMENTO, acqua, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti :E475, E433; agenti lievitanti: E450i, E500ii; aromi, colorante: E100. Ripieno(60 %): semilavorato di crema 57% sul tot(acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, AMIDO modificato, grasso vegetale, sale, conservante: E202, acidificante: E334, coloranti: E160, E171; aromi, emulsionante: E435), cocco essiccato (1 % sul tot.), gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, BURRO di cacao, emulsionante: lecitine(di SOIA), vanillina), aromi.

Allergeni	GLUTINE, LATTE e derivati, UOVA, NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE, SOIA
OGM status	OGM FREE (Reg. CE 1829/2003)
Conservazione	0 – 4 °C
Shelf Life	35 giorni
Vita minima garantita	28 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.
(Maurizio Gargani)