



SCHEDA 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 04/2011 Resp. M.Gargani

Prot. Sc_010

REFERENZA	TORTA DI CREMA E AMARENE		
Categoria	Prodotto dolciario da forno		
Peso Netto	1,300 kg		
	Prodotto dolciario da forno. Ingredienti(Pasta frolla): Farina di frumento, margarina(Olii e grassi vegetali non idrogenati, acqua,sale, emulsionanti: E471,E322; correttore di acidità: E330, aromi, colorante: betacarotene), zucchero, uova , limone, agenti lievitanti(E450i, E500i, farina di frumento), sale. Ripieno: semilavorato di crema(30,9 % sul tot):acqua, sciroppi di glucosio-fruttosio, zucchero, amido modificato, grasso vegetale, sale, conservante:E202, acidificante:E334, coloranti:betacarotene, E171, aromi, emulsionante:E435), amarene candite (10 % sul tot): amarene, zucchero,sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: E330, conservante:anidride solforosa, colorante:E163, aromi; latte,burro, olio di semi di girasole. Rivestimento:destrosio, amido modificato, grasso vegetale, aromi.		
Allergeni	Glutine, latte e derivati, uova, frutta secca a guscio, soia		
OGM status	OGM FREE		
Conservazione	0 – 4 °C		
Shelf Life/Vita min. garantita	30 giorni/ 25 giorni		
Imballo Primario(2 tipi)		Dimensioni	Unità x imballo
Blister trasparente in OPS		Ø 295x50 mm	1
Cartone semplice opaco		295x295x61 mm	1
Imballo Secondario(solo per blister)		Dimensioni	Unità per collo
Cassa in cartone opaco		625x320x250 mm	8
Cassetta in cartone opaco		625x320x70 mm	2
Pallettizzazione	Colli x strato	Strati x pallet	Unità x pallet
Cartone semplice opaco(blister)	8	20	160
Cassa in cartone opaco(blister)	3	6	96
Cassetta in cartone opaco	3	20	120
EanCode	8 014984001269		
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

Formello, 12/03/2009

M. Gargani
(M. Gargani)