



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 01/2015

Prot. Sc_055_600

REFERENZA	PREPARATO PER TORTA AL CIOCCOLATO			
Categoria	BASE PER TORTA DA CUOCERE			
Peso Netto	0,600 kg			
	Ingredienti : Zucchero, farina di FRUMENTO tipo "00", UOVA , olio di semi di girasole, LATTE , gocce di cioccolato fondente 5 % (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitine di SOIA ; sale, aromi), BURRO , cacao magro in polvere, cioccolato in polvere 2%, (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, aroma: vanillina), limone, agenti lievitanti: pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio; sale.			
Allergeni	GLUTINE, PROTEINE DEL LATTE, UOVA, FRUTTA SECCA A GUSCIO			
OGM status	OGM FREE			
Conservazione	0 – 4 ° C			
Shelf Life	75 giorni			
Vita residua garantita	60 giorni			
Imballo Primario		Dimensioni	Unità x imballo	
Doypack poli-accoppiato PET e Alluminio		290 x 170 x 80 mm	1	
Imballo Secondario		Dimensioni	Unità per collo	
Cassa standard		375 x 125 x 227 mm	6	
Cassa display		475x240x175 mm	9	
Pallettizzazione		Colli x strato	Strati x pallet	Unità x pallet
Cassa standard		18	7	756
Cassa display		7	12	756
EanCode	8 014984001030			
Limiti Microbiologici				
Carica microbica totale	200.000 ufc/g	Coliformi totali	100 ufc/g	
Muffe e lieviti	1000 ufc/g	Salmonella	Assente in 25 g	