



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_056_600

REFERENZA	PREPARATO PER CIAMBELLA AL LIMONE		
Categoria	BASE PER TORTA DA CUOCERE		
Peso Netto	0,600 kg		
	Ingredienti : Zucchero, farina di FRUMENTO tipo "00", UOVA, LATTE, BURRO , olio di semi di girasole, limone (4 %), 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 014984001023		
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