



SCHEDA TECNICA PRODOTTO	REV. 003 OTTOBRE /2020
CESTINI SFOGLIA MICRO	SEMILAVORATO PER PASTICCERIA

INGREDIENTI :

Farina di grano tenero tipo 00, acqua, margarina vegetale: oli e grassi vegetali raffinati (colza, palma, cocco), acqua-emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi E471) sale, correttore di acidità E330, aromi; sale, colorante beta-carotene E160a

INFORMAZIONI GENERALI:

PEZZATURA: 140 pezzi per ogni cartone

LOTTO: come indicato in etichetta e sul documento di trasporto

SHELF LIFE: 180 giorni dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: il prodotto non necessita refrigerazione. Conservare al riparo

dalla luce diretta e da fonti di calore, in luogo fresco ed asciutto

MODO D'USO: il prodotto è pronto al consumo

DIMENSIONI SINGOLO PEZZO: altezza 3 cm diametro 39 mm

DIMENSIONI DELLA SCATOLA: lunghezza 38 cm, altezza 15 cm, larghezza 26 cm

PESO NETTO DELLA SCATOLA: circa 1,400 Kg

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori medi	100 gr. di prodotto
Valore energetico	380Kcal (=1684KJ)
Grassi	24,6g
di cui saturi	11,5g
Carboidrati	34,5g
di cui zuccheri	0,4g
Proteine	7,1g
Fibre	1,02g
Sale	0,80g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°	<10/g
Coliformi totali	<10/g
Escherichia coli beta glucuronidasi positiva	<10/g
Salmonella s.p.p.	Assente/25g
Lieviti e muffe	<100/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<100/g

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE:

Si applica il sistema haccp previsto dai reg. ce 852/2004. I prodotti forniti non contengono ogm e loro derivati. Il prodotto è conforme al d.lgs. 114/2006 sulla possibile presenza di allergeni.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: (Reg. Ce di applicazione: 1169/2011)

ALLERGENI ALIMENTARI	ASSENZA CERTA	PRESENZA ACCIDENTALE	PRESENZA CERTA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE			X
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	X		
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		X	
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	X		

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		X	
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	X		
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)		X	
FRUTTA A GUSCIO		X	
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	X		
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	X		
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	X		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI > 10MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂	X		
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		X	
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	X		

“Presenza Certa” s’intende “aggiunta diretta” cioè l’allergene è presente nel prodotto alimentare come ingrediente o come costituente di un suo ingrediente.

“Possibile presenza accidentale” s’intende “contaminazione crociata” cioè che l’allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui delle altre lavorazioni, ecc.