

		Prodotto e distribuito da DOLCE FOOD S.A.S. Stabilimento sito in Via dei Piani di Monte Savello, 48B - 00041 Albano Laziale (RM) P.IVA 13098601001 REA RM-1424292	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO			
COD. 450		PIZZETTE MIGNON 6KG	
DENOMINAZIONE PRODOTTO		PIZZETTE MIGNON 6KG	
DESCRIZIONE PRODOTTO		PRODOTTO DOLCIARIO LIEVITATO DA FORNO. PRODOTTO SURGELATO DA CUOCERE. Pasta sfoglia (Farina di GRANO TENERO tipo "0", Farina di GRANO TENERO tipo "00", acqua, margarina per sfoglia (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322, lecitina di girasole), correttore di acidità: acido citrico, conservante: E202, aromi, coloranti: B-carotene), margarina vegetale (grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionanti (mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole), sale, acido citrico, aromi, coloranti: B-carotene) sale, zucchero.), passata di pomodoro (pomodoro, addensante (amido modificato, sciroppo di glucosio), sale, zucchero, propionato di calcio, acido citrico).	
INGREDIENTI			
PARAMETRI SENSORIALI		ASPETTO: PRODOTTO DA FORNO* COLORE: MARRONE CHIARO CON UN CERCHIO ROSSO ACCESO CENTRALE* ODORE: FRAGRANTE, CARATTERISTICO DELLA PASTA SFOGLIA. ESENTE DA OFF FLAVOURS* SAPORE: GUSTO NEUTRO, AROMA TIPICO DI PASTA SFOGLIA. ESENTE DA OFF FLAVOURS * CONSISTENZA: FRIABILE* *I parametri contrassegnati sono riferiti al prodotto cotto	
VALORI NUTRIZIONALI		Energia / Energy 289 kcal/ 1208 kJ Grassi / Fat 19,7 g Di cui: acidi grassi saturi / of which: saturated 10g Carboidrati / Carbohydrate 22,7 g Di cui: zuccheri / of which: sugars 1,9 g Proteine / Protein 4,2 g Sale / Salt 1,1 g	
SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO		Il prodotto ha una shelf-life di 6 mesi se conservato a idonea temperatura di -18°C. Il prodotto viene venduto in cartoni multistrato idoneamente etichettati e contenenti, all'interno di sacchi trasparenti per alimenti, 6kg di pizzette. Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e s.m.i.	
DICHIARAZIONE O.G.M.		In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati.	
DICHIARAZIONE H.A.C.C.P.		L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 853/2004	
INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI		Cereali contenenti glutine e prodotti derivati PRESENTE Crostacei e prodotti a base di crostacei Uova e prodotti a base di uova POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Pesce e prodotti a base di pesce POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia PRESENTE Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Frutta a guscio e prodotti derivati POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Sedano e prodotti a base di sedano Senape e prodotti a base di senape POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Lupino e prodotti a base di lupino POSSIBILE CROSS-CONTAMINAZIONE Molluschi e prodotti a base di mollusco	
MODALITA' DI UTILIZZO		Prodotto da consumare previa accurata cottura. Prodotto non destinato al consumatore finale. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non può essere ricongelato. Cuocere a 180°C per 13 minuti o fino a completa doratura	

01_STP_Rev_01_112022