

	MODULO SCHEDA TECNICA CROSTATA ALL' ALBICOCCA		MOD. 08-05-02	
			REV. 01 DATA 09/03/2023	PAG. 1 DI 2
CODICE ARTICOLO	DE109			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CROSTATA ALL'ALBICOCCA			
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Prodotto dolciario da forno			
CODICE EAN 28	(01)08034141050626(15).....(10).....			
NR PEZZI PER CARTONE	4			
PESO PER SINGOLO PEZZO	500 g			
PESO NETTO CARTONE /IMBALLAGGIO	100 g			
INGREDIENTI (come da reg. UE n. 1169/2011 e s.m.i.)	<u>Ingredienti</u> : Pasta frolla 60% (farina di GRANO tenero, BURRO , zucchero, tuorlo d' UOVO , acqua, polvere lievitante (difosfato di sodico E450ii e carbonato acido di sodio E500ii, amido), sale), passata di albicocche 40% (zucchero, albicocche 45%, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: acido citrico, gelificante: pectina: regolatore di acidità: citrato di sodio, citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aroma naturale)			
ALLERGENI	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce	
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 lattosio)		X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia o noci Queensland, e i loro prodotti.			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 in contrazione superiori al 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 tonnellate	X			
Lupini e prodotti a base di lupini	X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

ENERGIA	1737 KJ 414 kcal
GRASSI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g 0.3 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	60g 37 g
PROTEINE	5.2 g
SALE	0.22 g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a in luogo fresco e asciutto
TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	180 gg del prodotto integro conservato in luogo fresco e asciutto. Consumare entro la data riportata sulla confezione
ETICHETTATURA AMBIENTALE	RACCOLTA DIFFERENZIATA: stampo/PAP21/CARTA, film/PLD4/PLASTICA, scatola/PAP21/CARTA Verifica le disposizioni del tuo Comune

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	EUR	DIMENSIONI	80X120
CARTONAGGIO	Cartone	DIMENSIONI	25X25X13H
N° CARTONI/PALLET	144		
N° CARTONI/PIANO	12	NR FILE/BANC	12

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

PIANO DI CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO	L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. (CE) n. 852/04 e s.m.i. e Reg. (CE) n. 853/04 e s.m.i. (Autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP). Vengono svolte analisi microbiologiche per la ricerca di patogeni in riferimento al Reg.CE 2073/05 (E.Coli., Salmonella spp.), carica microbica totale, lieviti, muffe e analisi su l'acqua di rete ai sensi DLgs. 31/2001. <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</th><th>LIMITI</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carica microbica totale a 30°C</td><td>≤ 10.000 UFC/g</td></tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td><td>≤ 10 UFC/g</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella spp.</i></td><td>Assente in 25 g</td></tr> <tr> <td>Lieviti e Muffe</td><td>≤ 100 UFC/g</td></tr> </tbody> </table>	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI	Carica microbica totale a 30°C	≤ 10.000 UFC/g	<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC/g	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	Lieviti e Muffe	≤ 100 UFC/g
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI										
Carica microbica totale a 30°C	≤ 10.000 UFC/g										
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 UFC/g										
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g										
Lieviti e Muffe	≤ 100 UFC/g										
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	Prodotto e confezionato da Bsproduzioni 1990 Via Lomba 4, 38065 Mori (TN), nel nostro stabilimento di Via Garibaldi 11, 38065 Mori (TN) tel. 0464/910771, fax. 0464/910890 										
REFERENTE	Sig. ra Debiasi Elisa										
INDIRIZZO E-MAIL	elisa@bsgelati.it										
DATA COMPILAZIONE E FIRMA	Mori (TN), 09/03/2023										