



**SCHEDA TECNICA
CROSTATA ALLA
FRAGOLA
GRAN CHEF
SELECTION**

MOD. 07-04-13 SE

REV. 1
DATA
12/08/2015

PAG. 1 DI 1

CODICE ARTICOLO	-----		
CODICE EAN 13	8034141 050251		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Crostata alla fragola		
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Prodotto fresco		
NR PEZZI PER CARTONE	4		
PESO NETTO CARTONE	165g		
PESO PER SINGOLO PEZZO	500 g		
INGREDIENTI (come da reg. UE n. 1169/2011)	INGREDIENTI, pasta frolla 57% (farina di GRANO tenero, BURRO , zucchero, tuorlo d' UOVO , acqua, polvere lievitante (difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500ii, amido), sale), passata di fragole 43% (zucchero, fragole 45%, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, citrato di calcio, citrato di sodio, conservante: sorbato di potassio).		
ALLERGENI	assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.		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 sedano	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		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto		
	182 gg (6 mesi) dalla data di produzione. Consumare entro la data riportata sulla scatola.		
PALLETTIZZAZIONE			

TIPO DI PALLET	EUR	DIMENSIONI	80X120x170h
CARTONAGGIO	Cartone	DIMENSIONI	25X25X12
N° CARTONI/PALLET	195		
N° CARTONI/PIANO	15	NR FILE/BANC	13
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			
PIANO DI CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO	L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Dleg. N 155 del 26/05/1997 (Autocontrollo HACCP). Azienda certificata ISO 9001:2008		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	BOLOGNA SERVICE SRL Via Garibaldi n 11 – 38065 Mori (TN) tel 0464/910771 fax. 0464/910890		
CERTIFICAZIONI	ISO 9001:2008		
REFERENTE	Sig. Andrea Omezzolli		
INDIRIZZO E-MAIL	andrea@bolognaservice.it		
DATA COMPILAZIONE E FIRMA	Mori, 16/01/2017		