

L0032	SCHEDA TECNICA	Rev. 5
	CODICE EAN 8052400080177	03/12/2020
	SFOGLIATELLA ALBICOCCA	Pg. 1/2

INFORMAZIONI GENERALI

PRODOTTO /PEZZATURA	Sfogliatella albicocca 40 Pezzi x 90 g	
DEFINIZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	Prodotto dolciario da forno crudo surgelato	
INGREDIENTI	<p>Sfoglia 70%: farina di FRUMENTO, margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionante: E472c, correttore di acidità: E330,E331, colorante: E160a), acqua, preparato per pasticceria: farina di FRUMENTO, zucchero, farina di FRUMENTO maltato, lievito naturale (FRUMENTO), emulsionanti: E322 (girasole), E471, sale, aromi; aceto di vino (contiene SOLFITI), sale.</p> <p>Farcitura 20%: semilavorato di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 31%, zucchero, gelificanti: E1442 (mais), E401, E440; correttori acidità: E330, E296; conservante: E202, aromi). Guarnitura 10%: zucchero.</p>	
ALLERGENI	Può contenere tracce di LATTE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE), SESAMO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE.	
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto per alimenti in HDPE	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	
PESO NETTO COLLO	3600 g	
PRINCIPALI OPERAZIONI TECNOLOGICHE	Impastatura, laminazione, spezzatura, farcitura, piegatura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio.	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto non destinato al consumatore finale	
SHELF LIFE	Temperatura di conservazione: -18°C e inferiori - 12°C - 6°C Nello scomparto del ghiaccio	12 mesi 1 mese 1 settimana 3 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	In cella frigo a temperatura < -18° C. Una volta cotto consumare entro 24h	
PAESE D'ORIGINE	Italia	
ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO	Cottura in forno ventilato a 185° C per 25 minuti circa	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico
ODORE	Zucchero
SAPORE	Tipico pasticceria

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)

ENERGIA (kJ / kcal)	1592 kJ / 383 kcal
GRASSI g	26,4 g
- di cui acidi grassi saturi g	14 g
CARBOIDRATI g	46 g
- di cui zuccheri g	19 g
FIBRE g	2,2 g
PROTEINE g	4 g
SALE g	1,8 g

L0032	SCHEDA TECNICA	Rev. 5
	CODICE EAN 8052400080177	03/12/2020
	SFOGLIATELLA ALBICOCCA	Pg. 2/2

PARAMETRI CHIMICO - FISICI

Aflatossina B1	< 2 µg/kg
Aflatossine B1+B2+G1+G2	< 4 µg/kg
Ocratossina A	< 3 µg/kg
Metalli pesanti:	< 0,2 mg/kg
Piombo	
Cadmio	< 0,2 mg/kg
Residui presidi sanitari	Conformi al Reg.UE 396/05 e successive modifiche e integrazioni

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale	< 1.000.000 ufc/g	Enterobatteriacee	< 1.000 ufc/g
E. coli	< 10 ufc/g	S. aureus	< 100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente	Salmonella in 25 g	Assente

LISTA DEGLI ALLERGENI (ref.: Reg. 1169 / 2011 e successive modifiche/integrazioni) (+) = SI / (-) = NO

Allergeni	Presente negli ingredienti	Presente nello stabilimento	Possibile accidentale contaminazione (da materie prime / processo)
Cereali contenenti glutine	(+)	(+)	(+)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	(-)	(-)	(-)
Uova e prodotti a base di uova	(-)	(+)	(+)
Pesce e prodotti a base di pesce	(-)	(-)	(-)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	(-)	(-)	(+)
Soia e prodotti a base di soia	(-)	(-)	(+)
Latte e prodotti a base di latte	(-)	(+)	(+)
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia,) e loro prodotti	(-)	(+)	(+)
Sedano e prodotti a base di sedano	(-)	(-)	(-)
Senape e prodotti a base di senape	(-)	(-)	(+)
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	(-)	(-)	(+)
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg)	(+)	(-)	(+)
Lupini e prodotti a base di lupini	(-)	(-)	(+)
Molluschi e prodotti a base di molluschi	(-)	(-)	(-)

DICHIARAZIONE OGM

(Ref.: Reg. UE 1829 - 1830/2003 e successive modifiche e integrazioni)

Il prodotto è esente da OGM, in base alle dichiarazioni dei fornitori e alle periodiche analisi svolte sulle materie prime

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Cartoni / strato	10
N° Strati / pallet	15
Cartoni / pallet	150
Tipo di pallet	epal
Peso pallet	25 Kg
Peso lordo pallet	565 Kg

Emesso da resp. Qualità: Claudia Aiazzi – Approvato da Legale rappresentante : Piero Aiazzi

PRATOGEL srl – Via Y. Gagarin 10 – 59100 Prato (PO) Tel 0574 632162 Tel/fax 0574 632268 Mail info@pratogelsrl.com Web www.pratogelsrl.com