

L0008	SCHEDA TECNICA	Rev. 6
	CODICE EAN 8052400080924	27/11/2023
	SFOGLIATELLA CREMA NOCCIOLA	Pg. 1/2

INFORMAZIONI GENERALI

PRODOTTO /PEZZATURA	Sfogliatella crema nocciola 40 Pezzi x 90 g	
DEFINIZIONE LEGALE DEL PRODOTTO	Prodotto dolciario da forno crudo congelato	
INGREDIENTI	<p><i>Sfoglia 70%</i>: farina di FRUMENTO, margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionante: E472c, correttori di acidità: E330, E331, aroma, colorante: E160a), acqua, zucchero, cacao in polvere, preparati per pasticceria: farina di FRUMENTO, zucchero, farina di FRUMENTO maltato, farina di ORZO maltato, lievito naturale (FRUMENTO), emulsionanti: E322 (girasole), E471, sale, aromi; aceto (contiene SOLFITI), sale.</p> <p><i>Farcitura crema di nocciola 20%</i>: zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati: oli (girasole, colza), grassi (palma), NOCCIOLE 2,5% (su prodotto finito), LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante: E322 (SOIA), aroma.</p>	
ALLERGENI	Può contenere: UOVA, FRUTTA a GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI), 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	
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)	1680 kJ / 403 kcal
GRASSI g	17,6 g
- di cui acidi grassi saturi g	9 g
CARBOIDRATI g	41 g
- di cui zuccheri g	19 g
FIBRE g	1,5 g
PROTEINE g	5,2 g
SALE g	0,7 g

L0008	SCHEDA TECNICA	Rev. 6
	CODICE EAN 8052400080924	27/11/2023
	SFOGLIATELLA CREMA NOCCIOLA	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:	
Piombo	< 0,2 mg/kg
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.

DICHIARAZIONE IRRADIAZIONI

La referenza e le materie prime con cui è prodotto, in base alle dichiarazioni dei fornitori, non è soggetto ad irradiazioni ionizzanti

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