

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>MASCARPONE FRUTTI DI BOSCO 900 g</b>	<b>POG014/SP01</b>
Emissione: <b>10/08</b> Rev: 00 del 23/02/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 3

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO	 <b>MASCARPONE FRUTTI DI BOSCO</b>	
PESO NETTO	900 g (10 mono porzioni da 90g)	
<b>INFORMAZIONI QUALITATIVE</b>		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE	18 mesi (shelf life 12 mesi)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer a -18 °C e consumare entro la data indicata sulla confezione.	
MODALITA' DI CONSUMO	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5 °C per circa 2 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5 °C il prodotto può essere consumato entro 5 giorni.	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Mousse al mascarpone variegata con salsa di fragola e decorata con frutti di bosco semi canditi.	
INGREDIENTI	LATTE scremato reidratato, MASCARPONE 17% (crema di LATTE, LATTE scremato, correttore di acidità: acido citrico), salsa alla fragola 10% (purea di fragole 35%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, fragole 15%, gelificante: pectina; acidificante: E 330, succo concentrato di carota nera, aromi naturali, conservante: E 202, succo concentrato di cartamo, acqua), BURRO, zucchero, UOVA, frutti di bosco semicanditi 6% [frutti di bosco 69% (ribes rosso 46%, ribes nero 37%, fragole 7%, more 7%, mirtillo nero 3%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: E330, conservante: E 202], LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVA, amido di mais modificato, gelatina animale, emulsionanti: E 471.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene: LATTE, UOVA. Può contenere: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI.	
USO PREVISTO	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto
SPECIFICHE	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)	< 100000 ufc/g

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO MASCARPONE FRUTTI DI BOSCO 900 g</b>	<b>POG014/SP01</b>
Emissione: <b>10/08</b> Rev: 00 del 23/02/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 3

MICROBIOLOGICHE	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i> in 25 g	Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente
	Muffe	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Energia	1007 kJ / 265 kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	17 g 11 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	22 g 21 g
	Proteine	5,5 g
	Sale	0,10 g
<b>INFORMAZIONI COMMERCIALI</b>		
CODICE PRODOTTO	68302	
CODICE EAN	8018656683029	
GTIN 14	18018656683026	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 22900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>BICCHIERE IN VETRO</li> <li>COPERCHIO TRASPARENTE IN PVC</li> </ul> DIMENSIONI BICCHIERE: 80 x 75 Ø (mm) TARA: 0.170 kg
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	10 BICCHIERI PER CARTONE PESO LORDO: 2.8 kg DIMENSIONI CARTONE: 41 x 17 x 90 ( P x L x H ) mm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	12 CARTONI PER STRATO 16 STRATI PER BANCALE 192 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO	1200 x 800 x 1590 (P x L x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO	535 kg + PALLET 25 kg= 560 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@pasticceriaquadrifoglio.it	

Aggiornamento: 23/02/2023

<b>EMETTE (RGQ)</b>	<b>VERIFICA (RGQ)</b>	<b>APPROVA (DIR)</b>
		

 <p>The logo features a stylized four-leaf clover (quadrifoglio) in a golden-brown color. The word "Pasticceria" is written in a cursive font above the clover, and "QUADRIFOGLIO" is written in a bold, sans-serif font across the middle. The year "1978" is positioned below the clover.</p>	<p><b>SCHEDA PRODOTTO FINITO MASCARPONE FRUTTI DI BOSCO 900 g</b></p>	<p><b>POG014/SP01</b></p>
<p>Emissione: <b>10/08</b> Rev: 00 del 23/02/2023</p>	<p>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p>Pg 3 di 3</p>