


	<p align="center">SCHEDA PRODOTTO FINITO MASCARPONE TORTA CIOCCOLATO 900 g</p>	<p align="right">POG014/SP01</p>
<p>Emissione: 10/08 Rev: 00 del 23/02/2023</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 1 di 2</p>

<p>NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO</p>	<div align="center">  <p>MASCARPONE TORTA CIOCCOLATO</p> </div>	
<p>PESO NETTO</p>	<p align="center">900 g (10 mono porzioni da 90g)</p>	
<p align="center">INFORMAZIONI QUALITATIVE</p>		
<p>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE</p>	<p align="center">18 mesi (shelf life 12 mesi)</p>	
<p>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</p>	<p>Conservare il prodotto in freezer a -18 °C e consumare entro la data indicata sulla confezione.</p>	
<p>MODALITA' DI CONSUMO</p>	<p>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.</p>	
<p>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	<p>Delicata crema al mascarpone, arricchita da una fragrante torta al cioccolato.</p>	
<p>INGREDIENTI</p>	<p>LATTE scremato reidratato, zucchero, MASCARPONE 14% (crema di LATTE, LATTE scremato, correttore di acidità: acido citrico), UOVA, BURRO, LATTE scremato in polvere, ARACHIDI, oli vegetali (girasole, palma, cartamo, cotone), tuorlo d'UOVA, sciroppo di glucosio, oli vegetali (girasole, cartamo, cotone), cioccolato 1,4% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitine di SOIA, aroma naturale di vaniglia), cacao magro in polvere, amido di mais modificato, gelatina animale, amido di mais, cacao in polvere, emulsionanti: E 471, lecitine di SOIA.</p>	
<p>INFORMAZIONI ALLERGENICHE</p>	<p>Contiene: LATTE, UOVA, SOIA, ARACHIDI. Può contenere: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI.</p>	
<p>USO PREVISTO</p>	<p>Diabetici</p>	<p>Non adatto</p>
	<p>Celiaci</p>	<p>Non adatto</p>
	<p>Vegani</p>	<p>Non adatto</p>
<p>SPECIFICHE</p>	<p>Carica microbica Totale a 30°C (PCA)</p>	<p>< 100000 ufc/g</p>

	SCHEDA PRODOTTO FINITO MASCARPONE TORTA CIOCCOLATO 900 g	POG014/SP01
Emissione: 10/08 Rev: 00 del 23/02/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 2

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	1359 kJ / 325 kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	22 g 11 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	25 g 23 g
	Proteine	6,2 g
	Sale	0,10 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI		
CODICE PRODOTTO	68303	
CODICE EAN	8018656683036	
GTIN 14	18018656683033	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 22900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	<ul style="list-style-type: none"> BICCHIERE IN VETRO COPERCHIO TRASPARENTE IN PVC 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

EMETTE (RGQ)	VERIFICA (RGQ)	APPROVA (DIR)
