


	<p align="center">SCHEDA PRODOTTO FINITO Technical data sheet PROFITEROL 900 g</p>	<p align="right">POG014/SP01</p>
<p>Emission : 10/08 Rev: 09 del 18/12/2023</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 1 di 3</p>

<p>NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO PRODUCT NAME AND PHOTOS</p>	<p align="center">PROFITEROL</p> 
<p>PESO NETTO/ NET WEIGHT</p>	<p align="center">900 g (10 x 90 g)</p>
<p align="center">INFORMAZIONI QUALITATIVE / QUALITY INFORMATION</p>	
<p>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE / MINIMUM PERIOD OF STORAGE SHELF LIFE</p>	<p align="center">18 mesi (shelf life 12 mesi) 18 months (shelf life 12 months)</p>
<p>MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ HOW TO STORE</p>	<p>Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. / Store the product in the freezer at -18°C and consume by the date indicated on the package.</p>
<p>MODALITA' DI CONSUMO/ HOW TO USE</p>	<p>Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5°C per circa 30 minuti e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 5 giorni. / Before use, keep the product in the refrigerator at +5°C for approximately 30 minutes and serve directly from the refrigerator. If kept at a temperature not exceeding +5°C the product can be consumed within 5 days.</p>
<p>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ PRODUCT CHARACTERISTICS</p>	<p>Prodotto dolciario congelato / Frozen confectionery product</p>
<p>INGREDIENTI/ INGREDIENTS</p>	<p><i>[ITA]</i> LATTE scremato reidratato, bignè ripieni alla PANNA [ripieno alla PANNA 67% (PANNA, zucchero, amido di mais, emulsionante: E 471; stabilizzante: E 407), UOVA, farina da FRUMENTO, olio di palma, emulsionante: E 471)], grassi vegetali (cocco, palmisti, palma), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere, riccioli di cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), LATTE scremato in polvere, edulcorante: E 420ii; emulsionante: E 471; amido di mais modificato, addensante: E 401.</p> <p><i>[ENG]</i> Rehydrated skimmed MILK, cream puffs filled with CREAM [CREAM filling 67%(CREAM, sugar, corn starch, emulsifier: E 471; stabilizer: E 407), EGGS, WHEAT flour, palm oil, emulsifier: E 471] , vegetable fats (coconut, palm kernel, palm), sugar, glucose-fructose</p>

	SCHEDA PRODOTTO FINITO Technical data sheet PROFITEROL 900 g	POG014/SP01
Emission : 10/08 Rev: 09 del 18/12/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 3

	syrup, low-fat cocoa powder, chocolate curls (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), skimmed MILK powder, sweetener: E 420ii; emulsifier: E 471; modified corn starch, thickener: E 401.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE/ ALLERGENIC INFORMATION	Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, Può contenere: SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SENAPE, LUPINO. Contains: CEREALS CONTAINING GLUTEN, MILK, EGGS, May contain traces of: SOY, NUTS, PEANUTS, MUSTARD, LUPINE.	
USO PREVISTO/ DIETARY PRACTICES (limitation of use)	Diabetici / Diabetic	Non adatto/ Not suitable
	Celiaci/ Person with coeliac disease	Non adatto/ Not suitable
	Vegani/ Vegans	Non adatto/ Not suitable
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)/ Total microbial at 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g / Total coliforms 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/ Moulds Lieviti/ Yeasts	< 100 ufc/g < 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati / The product is made from materials that not contain Genetically Modified Organisms	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL IN 100 g OF PRODUCT	Energia/ Energy	1383 kJ / 330 kcal
	Grassi/ Total fats di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	21 g 17 g
	Carboidrati/ carbohydrates di cui Zuccheri/ of which sugars	29 g 22 g
	Proteine/ Protein	3,5 g
	Sale/ Salt	0,08 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI / COMMERCIAL INFORMATION		
CODICE PRODOTTO/ REFERENCE CODE	68305	
CODICE EAN / EAN CODE	8018656683050	

	SCHEDA PRODOTTO FINITO Technical data sheet PROFITEROL 900 g	POG014/SP01
Emission : 10/08 Rev: 09 del 18/12/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 3 di 3

GTIN 14	18018656683057	
LOTTO / LOT NUMBER	Aa9nnnnn (es. 20900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo Aa = Year + 9nnnnn = progressive number	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	IMBALLAGGI O PRIMARIO/ PRIMARY PACKAGING	<ul style="list-style-type: none"> • BICCHIERE IN VETRO / GLASS CUP • COPERCHIO TRASPARENTE IN PVC / TRANSPARENT PVC COVER • ETICHETTA plastica / plastic LABEL DIMENSIONI BICCHIERE / Glass dimension: 80 x 75 Ø (mm) TARA / Tare: 0.140 kg
	IMBALLAGGI O SECONDARIO (CARTONE) SECONDARY PACKAGING	10 BICCHIERI DI PROFITEROL PER CARTONE / 10 PROFITEROL GLASSES PER CARTON: PESO LORDO / GROSS WEIGHT: 2.5 kg DIMENSIONI CARTONE / CARDBOARD DIMENSIONS: 41 x 17 x 90 (P x L x H) mm
COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION *** For some countries palletization may change	12 CARTONI PER STRATO / CASES PER LAYER 16 STRATI PER BANCALE / LAYERS EACH PALLET 192 CARTONI IN TOTALE / CASES TOTAL	
MISURE PALLET COMPLETO / PALLET COMPLETE MEASURES	1200 x 800 x 1700 (P x L x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO / PALLET WEIGHT	480 kg + PALLET 25 kg= 505 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA' / QUALITY ASSURANCE	Dott.ssa Russo Francesca Dott.ssa Delfino Angela controlloqualita@pasticceriaquadrifoglio.it	

Aggiornamento: 18/12/2023

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