

<b>L0008</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Rev. 4</b>
	<b>CODICE EAN 8052400080924</b>	<b>12/03/2018</b>
	<b>SFOGLIATELLA CREMA NOCCIOLA</b>	<b>Pg. 1/2</b>

#### INFORMAZIONI GENERALI

<b>PRODOTTO /PEZZATURA</b>	Sfogliatella crema nocciola 40 Pezzi x 90 g	
<b>DEFINIZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto dolciario da forno crudo congelato	
<b>INGREDIENTI</b>	Sfoggia 70%: farina di <b>FRUMENTO</b> , 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 <b>FRUMENTO</b> , zucchero, farina di <b>FRUMENTO</b> maltato, farina di <b>ORZO</b> maltato, lievito naturale ( <b>FRUMENTO</b> ), emulsionanti: E322 (girasole), E471, sale, aceto (contiene <b>SOLFITI</b> ) Farcitura (20%):zucchero, oli e grassi vegetali non idrogenati: oli (girasole), grassi (palma); <b>NOCCIOLE</b> [12%], <b>LATTE</b> scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante: E322 (girasole), aroma. Guarnitura(10%): zucchero.	
<b>ALLERGENI</b>	<b>Può contenere tracce di UOVA, SESAMO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO</b>	
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacchetto per alimenti in HDPE	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone	
<b>PESO NETTO COLLO</b>	3600 g	
<b>PRINCIPALI OPERAZIONI TECNOLOGICHE</b>	Impastatura, laminazione, spezzatura, farcitura, piegatura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio.	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto non destinato al consumatore finale	
<b>SHELF LIFE</b>	Temperatura di conservazione: -18°C e inferiori - 12°C - 6°C Nello scomparto del ghiaccio	12 mesi 1 mese 1 settimana 3 giorni
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	In cella frigo a temperatura < -18° C	
<b>PAESE D'ORIGINE</b>	Italia	
<b>L'UTILIZZO</b>	Cottura in forno ventilato a 185° C per 25 minuti circa	

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ASPETTO</b>	Tipico
<b>ODORE</b>	Zucchero
<b>SAPORE</b>	Tipico pasticceria

#### VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)

<b>ENERGIA (kJ / kcal)</b>	1754 kJ / 421 kcal
<b>GRASSI g</b>	21,2 g
<b>- di cui acidi grassi saturi g</b>	11 g
<b>CARBOIDRATI g</b>	39 g
<b>- di cui zuccheri g</b>	18 g
<b>FIBRE g</b>	1,5 g
<b>PROTEINE g</b>	4,9 g
<b>SALE g</b>	0,7 g

<b>L0008</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Rev. 4</b>
	<b>CODICE EAN 8052400080924</b>	<b>12/03/2018</b>
	<b>SFOGLIATELLA CREMA NOCCIOLA</b>	<b>Pg. 2/2</b>

**PARAMETRI CHIMICO - FISICI**

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

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

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

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

<b>Allergeni</b>	<b>Presente negli ingredienti</b>	<b>Presente nello stabilimento</b>	<b>Possibile accidentale contaminazione (da materie prime / processo)</b>
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**

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

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

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