	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Cod 10148 A</b>
	<b>DOULY AZTECO</b>	<b>Rev 0.5/10-2020</b>

### 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

<b>Douly azteco</b>			
Tipologia prodotto	<b>Surgelato, cotto</b>	<i>Prodotto da forno cotto e surgelato a base di pasta sfoglia, da consumarsi previo scongelamento</i>	
Cod EAN13 interno	<b>8032869891989</b>	Cod doganale	<b>2106909849</b>
Cod GTIN14 esterno	<b>38032869891980</b>		

### 2. INGREDIENTI


Base
Semilavorato per prodotti da forno [farina di <b>grano</b> tenero tipo 0, grassi ed oli vegetali (palma e girasole), glutine di <b>grano</b> , zucchero, sale, proteine vegetali, tuorlo d' <b>uovo</b> in polvere, emulsionante: E472e, proteine del <b>latte</b> , agente di trattamento della farina: E300, aromi, alfa amilasi], acqua, margarina (olio di girasole alto oleico, grassi (sal-karità), acqua, sale, emulsionanti: E471-E322, succo di limone concentrato), semilavorato [farina integrale di <b>grano</b> tenero, farina di <b>grano</b> tenero tipo 0, semi (girasole, chia scura, quinoa rossa, quinoa bianca), semola rimacinata di <b>grano</b> duro, glutine di <b>grano</b> , lievito madre di farina di <b>grano</b> tenero in polvere, sale, farina di <b>grano</b> tenero maltato, agenti di trattamento della farina: E300, alfa amilasi], lievito, sale.

### 3. ALLERGENI

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</u>	Presenza	Possibile presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati	S	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	S
Uova e prodotti a base di uova	S	/
Pesce e prodotti a base di pesce	N	S
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	S
Soia e prodotti a base di soia	N	S
Latte e prodotti a base di latte	S	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti	N	S
Sedano e prodotti a base di sedano	N	S
Senape e prodotti a base di senape	N	S
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	S
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	N	S
Lupini e prodotti a base di lupini	N	S
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	S

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio

### 4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Cod 10148 A</b>
	<b>DOULY AZTECO</b>	<b>Rev 0.5/10-2020</b>

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto		Fabbisogno giornaliero
Energia	1773 kJ	
	425 kcal	
Grassi	25 g	
di cui acidi grassi saturi	8.7 g	
Carboidrati	41 g	
di cui zuccheri	1.9 g	
Proteine	8.2 g	
Fibre	2.2 g	
Sale	2.1 g	
Ac. grassi monoinsaturi	Nd	
Ac. grassi polinsaturi	Nd	
Grassi trans	Nd	
Colesterolo	Nd	
Sodio	Nd	

## 5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati

## 6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il codice individuato è formato da: ultime due cifre dell'anno in corso, numero progressivo del giorno (nella forma da 1 a 365). (YYDD)

## 7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE


Temperatura	TMC
-18°C	Consumo entro la data di scadenza, <b>18 mesi</b>
-12°C	Consumo entro 30 giorni
-6°C	Consumo entro una settimana
0°/4°C	Consumo entro 72 ore

Dopo lo scongelamento non ricongelare e consumare entro 24 ore

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo

## 8. PREPARAZIONE

Azione	Temperatura	Tempo	Accorgimenti
Scongelare	20°C/25°C	1 ora	//

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod 10148 A
	<b>DOULY AZTECO</b>	Rev 0.5/10-2020

### 9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore di riferimento	Metodo
CBT aerobica	UFC/g < 10 <sup>5</sup>	
Coliformi totali	UFC/g < 10 <sup>2</sup>	
Stafilococchi coag. postiva	UFC/g < 10 <sup>2</sup>	
Listeria spp	Assente in 25g	
Salmonella	Assente in 25g	

### 10. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore
Peso netto scatola	2 kg
Peso netto singolo pezzo	≈67 g
Peso netto vassoio	0.4 kg

Imballaggio primario				
Vassoio	Carta da forno	Peso 40g	25cm*35cm	6 pz /vassoio
Film termoretraibile	Polietilene ad uso alimentare	Peso 2g	Su misura	
Imballaggio secondario				
Scatola in cartone	Cartone ondulato	40cm*30cm*22cm	5 vassoi/scatola	30 pz/scatola
Imballaggio terziario				
Europallet 80cm*120cm	8 cartoni/strato	8 strati	64 cartoni/pallet	155 kg/pallet

Distribuito da	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Prodotto e confezionato nello stabilimento	Via Rivasi, 20-42049- Calerno Sant'Ilario d'Enza (RE)		
Telefono:	+390571902909	web:	www.casagiani.it
Approvato: Direzione/Qualità			