

	SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO SFOGLIA CREMA	REVISIONE 2 31/01/2019 PAG 1 di 4
---	---	--

DESCRIZIONE

Nome prodotto: codice : 5102C marchio: D+F
 Codice doganale: 19012000

Peso 5400 g e (60 pz. Unità di vendita non frazionabile)

N°1 buste per scatola

Prodotto dolciario da forno crudo congelato. Prodotto conservato a T non sup. a – 15°C

ETICHETTATURA

Ingredienti: Farina di **GRANO TENERO** - Acqua - Semilavorato al **BURRO** [(Oli e grassi vegetali (oli (girasole alto oleico) - grassi (karitè)) - **BURRO** - Acqua - Sale - Emulsionante (E471) - Succo di limone concentrato - Aromi - Colorante (Betacarotene)]- Semilavorato alla crema pasticceria (16,5 %) [Acqua - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Amido modificato E 1442; E 1422 - Tuorlo d'**UOVO** zuccherato al 50 % (Tuorlo d'**UOVO** - Zucchero) - Olio di cocco - Stabilizzanti E 460; E 466 - Aromi - Conservante E 202 - Sale - Coloranti E171; E160a] - Zucchero - **BURRO (da LATTE)** - Sale - Aromi - Lievito inattivato.

PUÒ CONTENERE TRACCE DI: FRUTTA A GUSCIO, SOIA, LUPINI, SEMI DI SESAMO.

Termine minimo di conservazione : 12 mesi espresso come mese, anno.

Lotto di produzione giornaliero con la seguente codifica stampata sul singolo cartone e sulla busta: lettera L seguita da un numero che corrisponde al calendario giuliano La prima cifra identifica l'anno, le tre cifre successive indicano il giorno progressivo dell'anno. Nello stesso campo visivo compare una lettera che corrisponde alla linea di produzione e l'orario, in modo da risalire univocamente anche al turno di produzione.

Produttore: D+F s.r.l. Via Limitese, 110/D 50059 Spicchio – VINCI (FI)

CONSERVAZIONE

Nello scomparto del ghiaccio (-18°) . Per un consumo ideale: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

COME SI PREPARA Da consumarsi previa cottura. Non occorre scongelare. Preriscaldare il forno ventilato a 175 °C e quando il forno è in temperatura infornare il prodotto per 25/28 minuti. Togliere quando il prodotto ha raggiunto la giusta doratura. Per esaltare la fragranza del prodotto stesso si consiglia di attendere almeno 15 minuti prima di consumare.

Stato del documento	Funzione	Nome/Firma	Data
Redatto	Assicurazione Qualità	Andrea Gestri	31/01/2019
Approvato	Direzione	Alfredo Giani	31/01/2019

	SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO	REVISIONE 2 31/01/2019
	SFOGLIA CREMA	PAG 2 di 4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Per 100g
Energia	1427 kJ 340 kcal
Grassi	16,9 g
di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	42,8 g
di cui zuccheri	14 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,7 g

E' stato valutato il rischio allergeni sia in termini di contenuto nelle materie prime sia come potenziale cross contaminazione durante le fasi produttive. Il risultato della valutazione del rischio si estrinseca nella preparazione della lista ingredienti e relativa frase di indicazione della potenziale cross contaminazione se ritenuta inevitabile.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI NELLA CONFEZIONE	Netto garantito – per scatola 5400 g – per pezzo 90 g	Peso garantito (g)
Pezzi x sacchetto	N° 60	
Pezzi x scatola	N° 60	
Peso pasta		68
Peso farcitura		15
Decorazione: zucchero		7
Glassatura :		

DESCRIZIONE PRODOTTO CRUDO/COTTO	* *
Tipica forma a portafoglio con farcitura alla crema e con decorazione di zucchero	
N. di spire (se presenti)/Forma: a portafoglio	
Dimensioni da crudo: Lunghezza base da crudo aperta: min 18 cm Larghezza da crudo: N.D.	

Stato del documento	Funzione	Nome/Firma	Data
Redatto	Assicurazione Qualità	Andrea Gestri	31/01/2019
Approvato	Direzione	Alfredo Giani	31/01/2019

	SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO SFOGLIA CREMA	REVISIONE 2 31/01/2019 PAG 3 di 4
---	---	--

DESCRIZIONE PRODOTTO COTTO	* *
ODORE	DI ZUCCHERO CAMELLATO/BRUCIATO
COLORE	IMBRUNITO / DORATO
SAPORE	TIPICO DI PASTA SFOGLIA CON NOTE VANIGLIATE CARATTERIZZATO DALLA FARCITURA ALLA CREMA

PACKAGING

TIPO DI IMBALLO : scatola cartone ondulato + busta di polietilene	
TIPO PALLET	EPAL 80x120 (cm)
N° SCATOLE PER PIANO	9
N° SCATOLE PER PALLET	90
N° PIANI PER PALLET	10
ESTENSIBILE	OK
FISH PALLET	OK
DIMENSIONE ESTERNA SCATOLA (mm)	398 x 255 x 180
SCATOLA : colore bianco	
NASTRO : trasparente	
ETICHETTA CON INGREDIENTI : SU CARTONE	
EAN 13 (SU ETICHETTA): 8032869891064	
BUSTA DI POLIETILENE DIMENSIONE	53 X 51,5

Stato del documento	Funzione	Nome/Firma	Data
Redatto	Assicurazione Qualità	Andrea Gestri	31/01/2019
Approvato	Direzione	Alfredo Giani	31/01/2019

	SPECIFICA TECNICA PRODOTTO FINITO SFOGLIA CREMA	REVISIONE 2 31/01/2019 PAG 4 di 4
---	---	--

Il sacchetto interno di polietilene è idoneo al contatto con alimenti.

LIMITE DI ACCETTAZIONE CONFEZIONI

Ogni singola confezione deve essere ben sigillata, senza danni, correttamente etichettata, codificata e stampata secondo norme di legge. Eventuali scostamenti possono essere contestati ed addebitati al fornitore. Non si accettano reclami sulle u.v. con danneggiamenti causati dal vettore.

DIFETTI CHE NE PRECLUDONO L'ACCETTABILITA' AL RICEVIMENTO DELLA MERCE

- Illeggibilità delle diciture di legge sugli imballi
- Fuori tolleranza legale sul peso netto
- Stoccaggio a temperatura diversa da quella richiesta
- Presenza di corpi estranei e/o parassiti
- Odori e/o sapori anomali
- Fuori tolleranza sui limiti di specifica e aspetto estetico dei prodotti
- Dichiarazione obbligatorie incomplete sulla bolla di accompagnamento della merce.

MODALITA' DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE

- Modalità di trasporto : T = - 25°C minimo da rispettare – 18 °C
- Modalità di conservazione : T = - 18°C

PARAMETRI ANALISI MICROBIOLOGICHE

Parametro / Parameter	Valore max Max values
E. coli	10 ufc/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g
Salmonella spp	Ass/25 g
L. monocytogenes	100 ufc/25 g

Dichiarazione OGM (organismi geneticamente modificati)

D+F srl garantisce il rispetto della legislazione in vigore in materia di OGM con particolare riferimento ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura del Organismi Geneticamente Modificati.

Stato del documento	Funzione	Nome/Firma	Data
Redatto	Assicurazione Qualità	Andrea Gestri	31/01/2019
Approvato	Direzione	Alfredo Giani	31/01/2019