


	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>FIOR D'ARANCIO 1500 g</b>	<b>POG06/ALL24</b> Pasticceria  Nuove idee nel dessert
Emissione : <b>10/08</b> Rev: 03 del 22/02/2018	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 3

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO	 FIOR D'ARANCIO
PESO NETTO	1500 g
INFORMAZIONI QUALITATIVE	
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE	12 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione.
MODALITA' DI CONSUMO	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5°C per circa 4 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 3-4 giorni.
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE SENSORIALI	Strati di mousse all'arancio e fior di latte con pan di spagna al cioccolato, glassa agli agrumi e scaglie di cioccolato.
INGREDIENTI	<p><b>latte</b> scremato reidratato, farcitura all'arancia 11,5 % (succo di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, amido modificato, acidificante: E 330, colorante: E 160a; conservante: E 202, aromi), grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), zucchero, acqua, crema al cacao (zucchero, cacao, sciroppo di glucosio/fruttosio, acqua, amido modificato, acidificante: E 334; gelificante: E 440; conservante: E 202, aromi), pan di spagna (farina da <b>frumento</b>, zucchero, <b>uova</b>, acqua, albume d'UOVO, maltodestrina, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionanti: E 475, E 433; addensante: E 417; umettante: E 422; agenti lievitanti: E 450, E 500; conservante: E 202; sale, aromi), sciroppo di fruttosio, tuorlo d'<b>uova</b>, sciroppo di glucosio/fruttosio, <b>uova</b>, olio di girasole, amido modificato: E 1422; riccioli di cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di <b>soia</b>, vaniglia), liquore alla vaniglia (acqua, alcol, aromi), gelatina animale, antiossidante: E 340; emulsionanti: E 471, E 473, lecitine di <b>soia</b>; addensante: E 417; colorante: E 160b, E 150a; aromi.</p>

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO FIOR D'ARANCIO 1500 g</b>	<b>POG06/ALL24</b> Pasticceria  <b>QUADRIFOGLIO</b> Nuove idee nel dessert
Emissione : <b>10/08</b> Rev: 03 del 22/02/2018	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	Pg 2 di 3

<b>INFORMAZIONI ALLERGENICHE</b>	Contiene <b>Latte, Glutine, Uova, Soia</b> in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: <b>Arachidi, Frutta a Guscio.</b>	
<b>USO PREVISTO</b>	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto
<b>SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)	< 100000 ufc/g
	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
<b>OGM</b>	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g</b>	Energia	1351 kJ / 323 kCal
	Grassi	23 g
	di cui acidi grassi saturi	13 g
	Carboidrati	25 g
	di cui Zuccheri	20 g
	Proteine	4.6 g
	Sale	0.07 g
<b>INFORMAZIONI COMMERCIALI</b>		
<b>CODICE PRODOTTO</b>	58019	
<b>CODICE EAN</b>	8018656580199	
<b>ITF 14</b>	08018656580199	
<b>TIPOLOGIA DI LOTTO</b>	Aa9nnnnn (es. 18900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
<b>IVA</b>	10%	
<b>INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	• PIZZO DORATO QUADRO TARA: 0.135 kg
	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	01 FIOR D'ARANCIO PER CARTONE PESO LORDO: 1.770 kg DIMENSIONI CARTONE: <b>270 x 270 x 95</b> (P x L x H) mm
<b>COMPOSIZIONE DEL PALLET</b>	<b>12 CARTONI PER STRATO</b> <b>16 STRATI PER BANCALE</b> <b>192 CARTONI IN TOTALE</b>	
<b>MISURE PALLET COMPLETO</b>	1200 x 800 x 1670 (P x L x H) mm	

	<p align="center"><b>SCHEDA PRODOTTO FINITO FIOR D'ARANCIO 1500 g</b></p>	<p align="center">POG06/ALL24 Pasticceria</p>  <p align="center">Nuove idee nel dessert</p>
<p>Emissione : <b>10/08</b> Rev: 03 del 22/02/2018</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 3 di 3</p>

<b>PESO PALLET COMPLETO</b>	340 kg + PALLET 25 kg= 365 kg
<b>ASSICURAZIONE QUALITA'</b>	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it

Aggiornamento: 22/02/2018

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