




| | | |
|---|--|---|
|  | SCHEDA PRODOTTO FINITO CREMINO 1400 g | POG06/ALL24  |
| Emissione : 10/08 Rev: 04 del 03/02/2020 | MANUALE DI AUTOCONTROLLO | Pg 1 di 2 |

| | | |
|---|--|------------|
| NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO |  CREMINO | |
| PESO NETTO | 1400 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 ORGANOLETTICHE | Strati di mousse alla nocciola e gianduia su base di pasta frolla al cioccolato. | |
| INGREDIENTI | LATTE scremato reidratato, zucchero, farina da FRUMENTO , grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), BURRO , crema al cioccolato gianduia (cioccolato gianduia 35.8 % (NOCCIOLE , zucchero, cacao, burro di cacao, LATTE intero in polvere), granella di biscotto al cioccolato al LATTE (cioccolato al LATTE (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), zucchero, granella di biscotto (farina di FRUMENTO , zucchero, grasso vegetale (olio di palma), sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio/fruttosio, estratto di MALTO , acqua, siero di LATTE in polvere, BURRO , UOVA , agenti lievitanti: E 500ii, E 503ii; miele, aromi, sale, zucchero caramellizzato)), sciroppo di glucosio/fruttosio, acqua, zucchero, NOCCIOLE , amido modificato, gelificante: E 440, conservante: E 202, emulsionante: E 435, acidificante: E 334, colorante: E 171, aromi), pasta di NOCCIOLE , cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia ; estratto di vaniglia), maltodestrine, cacao magro in polvere, amido di mais, amido modificato da mais: E 1422; UOVA , sciroppo di glucosio/fruttosio, cacao in polvere, tuorlo D'UOVO, gelatina animale, agenti lievitanti: E 450, E 500; sale, emulsionanti: E 471, E 473, lecitina di SOIA ; antiossidante: E 340; aromi. | |
| INFORMAZIONI ALLERGENICHE | Contiene LATTE, GLUTINE, UOVA, SOIA, NOCCIOLE . Può contenere tracce di: ARACHIDI, MANDORLE, PISTACCHIO . | |
| USO PREVISTO | Diabetici | Non adatto |

| | | |
|---|--|---|
|  | SCHEDA PRODOTTO FINITO CREMINO 1400 g | POG06/ALL24  |
| Emissione : 10/08 Rev: 04 del 03/02/2020 | MANUALE DI AUTOCONTROLLO | Pg 2 di 2 |

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE | Celiaci | Non adatto |
| | Vegani | Non adatto |
| | 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 | |
| OGM | Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati | |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g | Energia | 1317 kJ / 315 kCal |
| | Grassi di cui acidi grassi saturi | 18 g 12 g |
| | Carboidrati di cui Zuccheri | 34 g 22 g |
| | Proteine | 4.1 g |
| | Sale | 0.12 g |
| | INFORMAZIONI COMMERCIALI | |
| CODICE PRODOTTO | 58020 | |
| CODICE EAN | 8018656580205 | |
| GTIN 14 | 18018656580202 | |
| TIPOLOGIA DI LOTTO | Aa9nnnnn (es. 20900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo | |
| IVA | 10% | |
| INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO | IMBALLAGGIO PRIMARIO | • PIZZO DORATO QUADRO TARA: 0.14 kg |
| | IMBALLAGGIO SECONDARIO | 01 CREMINO PER CARTONE PESO LORDO: 1.7 kg DIMENSIONI CARTONE: 275 x 275 x 95 (P x L x H) mm |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET | 8 CARTONI PER STRATO 18 STRATI PER BANCALE 144 CARTONI IN TOTALE | |
| MISURE PALLET COMPLETO | 1200 x 800 x 1860 (P x L x H) mm | |
| PESO PALLET COMPLETO | 245 kg + PALLET 25 kg= 270 kg | |
| ASSICURAZIONE QUALITA' | Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it | |

Aggiornamento: 03/02/2020

| | | |
|---|---|---|
| EMETTE (RGQ) | VERIFICA (RGQ) | APPROVA (DIR) |
|  |  |  |