



**SCHEDA PRODOTTO FINITO
MOUSSE AL CIOCCOLATO 480 g**

POG06/ALL24
Pasticceria



Nuove idee nel dessert

Emissione : 02/17
Rev: 00 del 28/02/2017

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Pg 1 di 2

NOME DEL PRODOTTO	MOUSSE AL CIOCCOLATO	
PESO NETTO	480 g (6 porzioni da 80 g)	
INFORMAZIONI QUALITATIVE		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE	12 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer alla temperatura di -18 °C fino alla data indicata sulla confezione	
MODALITA' DI CONSUMO	Scongela il prodotto in frigorifero per 2 ore circa. Il prodotto chiuso una volta scongelato può essere conservato in frigorifero a massimo +6 °C per 25 giorni. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Non ricongelare il prodotto.	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Mousse al cioccolato su una base di meringa e ricoperto di granella di biscotti al cioccolato	
INGREDIENTI	latte scremato reidratato, meringa (zucchero, albume d' uovo , amido da frumento , aromi), margarina [oli vegetali (palma, girasole, soia), acqua, emulsionanti: E 471; sale, correttore di acidità: E 330, aromi], zucchero, oli vegetali (cocco, girasole, cartamo, cotone, palma), 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)], cacao magro in polvere 5%, sciroppo di fruttosio, sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio-fruttosio, latte scremato in polvere, uova , stabilizzante: E 420ii; emulsionanti: E 471, lecitine di soia ; amido modificato: E 1422; addensante: E 407; antiossidante: E 340; aromi.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene Latte, Glutine, Soia, Uova in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: Arachidi, Frutta a Guscio.	
USO PREVISTO	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	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

	SCHEDA PRODOTTO FINITO MOUSSE AL CIOCCOLATO 480 g	POG06/ALL24 Pasticceria  Nuove idee nel dessert
Emissione : 02/17 Rev: 00 del 28/02/2017	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 2

	<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	1674 kJ / 400 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 12 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	44 g 40 g
	Proteine	3.5 g
	Sale	0.10 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI		
CODICE PRODOTTO	60006	
CODICE EAN	8018656600064	
ITF 14	08018656600064	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 17900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO (bicchiere, coperchio)	<ul style="list-style-type: none"> • BICCHIERE IN VETRO TRASPARENTE • COPERCHIO IN PLASTICA TRASPARENTE
	IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE)	SCATOLA IN CARTONE CONTENENTE 6 BICCHIERI PESO NETTO: 480 g PESO LORDO: 1430 g DIMENSIONI TOTALI: 20 x 28 x 5.5 (L x P x H) cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	16 CARTONI PER STRATO 28 STRATI PER BANCALE 448 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO	800 x 1200 x 1700 (L x P x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO	641 kg + PALLET 25 kg= 666 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it	

Aggiornamento: 28/02/2017

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