

Scheda Tecnica

REVISIONE 5
DEL 30.09.019

BIGNE LUNGO CREMA

Cod.00091

PRODOTTO DOLCIARIO SURGELATO	DESCRIZIONE
INGREDIENTI: UOVA FARINA DI FRUMENTO MARGARINA VEGETALE (oli e grassi vegetali non idogenati(palma,girasole),emulsionante:E471) SALE INGREDIENTI FARCITURA: LATTE PARZIALMENTE SCREMATO CREMA(zucchero,amido modificato,latte in polvere,addensante:E407,sale, colorante:betacarotene,aromi) PANNA (panna(latte),stabilizzante:E407) VANILLINA DECORO: ZUCCHERO A VELO (zucchero, amido di mais, grasso di cocco raffinato)	Bigne Lungo da 70g circa ripieno con una morbida crema pasticcera e ricoperto da zucchero a velo
	ALLERGENI Prodotto in laboratori che utilizza anche uova, latte, cereali, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei, pesce, arachidi, senape, sesamo, solfiti, lupino, molluschi e loro derivati

ISTRUZIONI D'USO

Togliere il prodotto dal freezer e fare rinvenire a temperatura ambiente per 1 ora circa
Per ulteriori informazioni telefonare ai nostri uffici al seguente numero 0522.880133
Non si garantisce il prodotto a temperature diverse da quelle indicate

GESTIONE DEL PRODOTTO	PRODUZIONE
- MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare a -18°C*** Non ricongelare dopo lo scongelamento A-18°C consumare entro data di scadenza A -12°C consumarsi entro 30 giorni A -6°C consumare entro 1 settimana Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorno Nel banco frigo a +6°C consumare entro 24 ore - MODALITA ' DI TRASPORTO : con automezzo refrigerato a temperatura inferiore o uguale a -18°C per il rispetto della catena del freddo - DATA DI SCADENZA / TMC 18 mesi dalla data di produzione - DESCRIZIONE DELL'IMBALLO: Cartone in ondulato scatola bianca contiene 22 bigné cartone da 1540g circa - PALLETTIZZAZIONE 120cm x80cm strato da 8 cartone bancale da 144	Laboratori Emiliani Alimentari srl Via Tito 45/a Montecavolo di Quattro Castella Reggio Emilia Tel 0522.880133 fax 0522.889755 www.nonnalea.it nonnalea@nonnalea.it Bollo CEE N°I-9-1786/L Prodotto Surgelato confezionato immagazzinato e trasportato in regime di autocontrollo secondo Reg. CE 852/2004 Azienda con sistema di gestione della sicurezza alimentare certificato secondo la norma UNI EN ISO 22000 RSA Alice Benassi