

ALLA CASALINGA SNC

di Petretti Enrico e C.

Sede legale
via M. Kolbe, 11 – 47122 Forlì (FC)
ITALIA – tel. 0543.476434
info@allacasalinga.com



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CRESCIONE MINI CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA 90 g
FORMATO	13 cm
CODICE INTERNO	7006
STATO DEL PRODOTTO	PRODOTTO SURGELATO

Tipologia di prodotto:	crescione mini																				
Descrizione:	crescioni di 13 cm x 9-10 cm prodotto con materie prime di qualità; semplice da scaldare; ottimo per buffet o nei bar proposto come merenda sfiziosa.																				
Ingredienti e provenienza delle materie prime:	<table> <tr> <td>Ingredienti impasto</td><td>Provenienza</td></tr> <tr> <td>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>ACQUA</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>OLIO DI SEMI DI MAIS</td><td>UE</td></tr> <tr> <td>SALE</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>AGENTE LIEVITANTE</td><td>UE e non UE</td></tr> <tr> <td>AMIDO DI MAIS</td><td>UE</td></tr> <tr> <td>ZUCCHERO</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>Ingredienti ripieno</td><td>Provenienza</td></tr> <tr> <td>CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA</td><td>Italia</td></tr> </table>	Ingredienti impasto	Provenienza	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia	ACQUA	Italia	OLIO DI SEMI DI MAIS	UE	SALE	Italia	AGENTE LIEVITANTE	UE e non UE	AMIDO DI MAIS	UE	ZUCCHERO	Italia	Ingredienti ripieno	Provenienza	CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA	Italia
Ingredienti impasto	Provenienza																				
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia																				
ACQUA	Italia																				
OLIO DI SEMI DI MAIS	UE																				
SALE	Italia																				
AGENTE LIEVITANTE	UE e non UE																				
AMIDO DI MAIS	UE																				
ZUCCHERO	Italia																				
Ingredienti ripieno	Provenienza																				
CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA	Italia																				
Parametri microbiologici	<table> <tr> <td>Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva</td><td>< 10 UFC/g</td></tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi positivi</td><td>< 10 UFC/g</td></tr> <tr> <td>Salmonella spp</td><td>Assente su 25 g</td></tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td><td>Assente su 25 g</td></tr> </table> Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e smi.	Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Salmonella spp	Assente su 25 g	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g												
Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g																				
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g																				
Salmonella spp	Assente su 25 g																				
Listeria monocytogenes	Assente su 25 g																				
Parametri fisici	Corpi metallici assenti in diametro superiore a: - Ferroso ϕ 1,5 mm - Non Ferroso ϕ 2,0 mm - Acciaio ϕ 2,5 mm ovvero i parametri di sensibilità del FILTRO Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.																				
Parametri chimici	Prodotto senza OGM - Proteine 7,1 g - Umidità %																				

	Residuo secco %
Allergeni:	In base al Regolamento UE n. 1169/2011 sono presenti i seguenti allergeni: GLUTINE FRUTTA A GUSCIO e possibili tracce di: SOIA SENAPE LATTE SEDANO
Data di scadenza:	La data di scadenza è a 18 mesi dalla produzione se conservato a temperatura di surgelazione.
Utilizzo previsto e categoria di consumatori:	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini, malati ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
Modalità di utilizzo:	In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, sistemare il crescione ancora congelato in una teglia adatta e riscaldare per 5 minuti circa. In padella: scongelare il prodotto e scaldare per 1 minuto circa per lato. Consigli utili: mettere il crescione ancora surgelato nel microonde per 1 minuto e finire la cottura in forno o in padella per circa 1 minuto.
Conservazione:	Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C entro un mese; * -6°C entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigo e consumato entro 48 h.
Confezionamento I°:	SACCHETTO IN POLIETILENE A BASSA DENSITA' Il materiale non contiene e rilascia sostanze come indicato dal Regolamento UE n. 10/2011; dal Regolamento n. 1935/2004/CE del Parlamento Europeo; dal Regolamento CE n. 2023/2006; dal D.M. 21/03/1973 e dal D.M. 174 del 24/09/2008 che modifica la DIR. 2002/72/CE concernente la disciplina igienica degli imballaggi. La confezione è di 2250 g (25 PZ 1 BS) Misure confezione Larghezza 177 mm X Lunghezza 252 mm X Altezza 152 mm SACCHETTO LDPE PLASTICA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  riciclabile  non disperdere nell'ambiente
Confezionamento II°:	Il cartone è da 2,250 kg (1BS 1 CT). Cartone con dimensioni: Altezza 178 mm Larghezza 153 mm Profondità 253 mm. CARTONE PAP 20 CARTA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  riciclabile  non disperdere nell'ambiente
Etichettatura:	Conforme al Regolamento UE 1169/2011 e al Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale".
Informazioni presenti sulla confezione	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto, peso, modalità di preparazione, etichettatura ambientale.

Modalità di codifica lotto	Prodotto finito: - ESEMPIO LOTTO "355NO21" 21: indica l'anno "2021" NO: prime due lettere del mese 355: numero progressivo																
Specifiche di trasporto:	Trasporto surgelato secondo il DPR n. 327/80 e in condizioni igieniche adeguate.																
Riferimenti Normativi:	• Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 382/21 sulla "gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare". • Regolamento (CE) n. 853/04 sull' "Igiene per gli alimenti di origine animale" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". • Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del consiglio che stabilisce "i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare", istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare • Legge 580 del 04/07/67 e successive modifiche sulla "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" • Regolamento (UE) n. 2158/17 su "le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilamide negli alimenti". • Nota del Ministero della Salute del 15 dicembre 2016 su "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati". • Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale". • Decreto legislativo 193/2007 relativo ai "controlli in materia di sicurezza alimentare". • ISO 9001:2015																
Tabella nutrizionale su 100g	<table><tr><td>Valore energetico KJ/100gr</td><td>1651 Kj</td></tr><tr><td>Valore energetico Kcal/100gr</td><td>394 Kcal</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>20 g</td></tr><tr><td>Acidi grassi saturi</td><td>1,5 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>49 g</td></tr><tr><td>Zuccheri</td><td>23 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>7,1 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1,0 g</td></tr></table>	Valore energetico KJ/100gr	1651 Kj	Valore energetico Kcal/100gr	394 Kcal	Grassi	20 g	Acidi grassi saturi	1,5 g	Carboidrati	49 g	Zuccheri	23 g	Proteine	7,1 g	Sale	1,0 g
Valore energetico KJ/100gr	1651 Kj																
Valore energetico Kcal/100gr	394 Kcal																
Grassi	20 g																
Acidi grassi saturi	1,5 g																
Carboidrati	49 g																
Zuccheri	23 g																
Proteine	7,1 g																
Sale	1,0 g																
Caratteristiche organolettiche	Prodotto sfizioso, dal gusto intenso con un connubio perfetto tra impasto e ripieno, con aspetto esterno di colore avorio con macchie marrone chiaro																
Immagine del prodotto																	

Contenuto della confezione	25 crescioni da 90 g
Approvazione	Micol Mambelli – Responsabile HACCP e Responsabile Qualità
Firma	
Data	23.10.2024