

<b>L0031</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Rev. 7</b>
	<b>CODICE EAN 805240008015</b>	<b>02/02/2021</b>
	<b>SFOGLIATELLA CREMA</b>	<b>Pg. 1/2</b>

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>PRODOTTO /PEZZATURA</b>	Sfogliatella crema 72 Pezzi x 90 g	
<b>DEFINIZIONE LEGALE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto dolciario da forno crudo congelato	
<b>INGREDIENTI</b>	<p>Sfoglia 70%: farina di <b>FRUMENTO</b>, margarina (grasso di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionante: E472c, correttore di acidità: E330,E331, colorante: E160a), acqua, preparato per pasticceria: farina di <b>FRUMENTO</b>, zucchero, farina di <b>FRUMENTO</b> maltato, lievito naturale (<b>FRUMENTO</b>), emulsionanti: E322 (girasole), E471, sale, aromi; aceto di vino (contiene <b>SOLFITI</b>), sale.</p> <p>Farcitura 20%: crema 90% della farcitura: <b>LATTE</b> intero e magro in polvere reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato (mais e patata), <b>UOVO</b>, grasso vegetale (palma, cocco), addensante: E401, stabilizzante: E450i, aromi, conservante: E202, colorante: E160a; zucchero, sale. Guarnitura 10%: zucchero.</p>	
<b>ALLERGENI</b>	<b>Può contenere tracce di SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE), SESAMO, LUPINI, ARACHIDI, SENAPE.</b>	
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Sacchetto per alimenti in HDPE	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone	
<b>PESO NETTO COLLO</b>	6480 g	
<b>PRINCIPALI OPERAZIONI TECNOLOGICHE</b>	Impastatura, laminazione, spezzatura, farcitura, piegatura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio.	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Prodotto non destinato al consumatore finale	
<b>SHELF LIFE</b>	Temperatura di conservazione: -18°C e inferiori - 12°C - 6°C Nello scomparto del ghiaccio	12 mesi 1 mese 1 settimana 3 giorni
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	In cella frigo a temperatura < -18° C	
<b>PAESE D'ORIGINE</b>	Italia	
<b>ISTRUZIONI PER</b>	Cottura in forno ventilato a 185° C per 25 minuti circa	

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>ASPETTO</b>	Tipico
<b>ODORE</b>	Zucchero
<b>SAPORE</b>	Tipico pasticceria

**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)**

<b>ENERGIA (kJ / kcal)</b>	1555 kJ / 373 kcal
<b>GRASSI g</b>	22,6 g
<b>- di cui acidi grassi saturi g</b>	12 g
<b>CARBOIDRATI g</b>	38 g
<b>- di cui zuccheri g</b>	13 g
<b>FIBRE g</b>	0,8 g
<b>PROTEINE g</b>	3,7 g
<b>SALE g</b>	0,8 g

<b>L0031</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Rev. 7</b>
	<b>CODICE EAN 805240008015</b>	<b>02/02/2021</b>
	<b>SFOGLIATELLA CREMA</b>	<b>Pg. 2/2</b>

**PARAMETRI CHIMICO - FISICI**

<b>Aflatossina B1</b>	< 2 µg/kg
<b>Aflatossine B1+B2+G1+G2</b>	< 4 µg/kg
<b>Ocratossina A</b>	< 3 µg/kg
<b>Metalli pesanti:</b>	< 0,2 mg/kg
<b>Piombo</b>	
<b>Cadmio</b>	< 0,2 mg/kg
<b>Residui presidi sanitari</b>	Conformi al Reg.UE 396/05 e successive modifiche e integrazioni

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

<b>Carica batterica totale</b>	< 1.000.000 ufc/g	<b>Enterobatteriacee</b>	< 1.000 ufc/g
<b>E. coli</b>	< 10 ufc/g	<b>S. aureus</b>	< 100 ufc/g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Assente	<b>Salmonella in 25 g</b>	Assente

**LISTA DEGLI ALLERGENI (ref.: Reg. 1169 / 2011 e successive modifiche/integrazioni) (+) = SI / (-) = NO**

<b>Allergeni</b>	<b>Presente negli ingredienti</b>	<b>Presente nello stabilimento</b>	<b>Possibile accidentale contaminazione (da materie prime / processo)</b>
Cereali contenenti glutine	(+)	(+)	(+)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	(-)	(-)	(-)
Uova e prodotti a base di uova	(+)	(+)	(+)
Pesce e prodotti a base di pesce	(-)	(-)	(-)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	(-)	(-)	(+)
Soia e prodotti a base di soia	(-)	(-)	(+)
Latte e prodotti a base di latte	(+)	(+)	(+)
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia,) e loro prodotti	(-)	(+)	(+)
Sedano e prodotti a base di sedano	(-)	(-)	(-)
Senape e prodotti a base di senape	(-)	(-)	(+)
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	(-)	(-)	(+)
Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg)	(+)	(-)	(+)
Lupini e prodotti a base di lupini	(-)	(-)	(+)
Molluschi e prodotti a base di molluschi	(-)	(-)	(-)

**DICHIARAZIONE OGM - (Ref.: Reg. UE 1829 - 1830/2003 e successive modifiche e integrazioni)**

Il prodotto è esente da OGM, in base alle dichiarazioni dei fornitori.

**DICHIARAZIONE IRRADIAZIONI**

La referenza e le materie prime con cui è prodotto, in base alle dichiarazioni dei fornitori, non è soggetto ad irradiazioni ionizzanti

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

<b>Cartoni / strato</b>	9
<b>N° Strati / pallet</b>	10
<b>Cartoni / pallet</b>	90
<b>Tipo di pallet</b>	epal
<b>Peso pallet</b>	25 Kg
<b>Peso lordo pallet</b>	608 Kg

Emesso da resp. Qualità: Claudia Aiazzi – Approvato da Legale rappresentante : Piero Aiazzi

PRATO GEL srl – Via Y. Gagarin 10 – 59100 Prato (PO) Tel 0574 632162 Tel/fax 0574 632268 Mail info@pratogelsrl.com Web www.pratogelsrl.com