
	SCHEDA PRODOTTO FINITO DESSERT NOCCIOLA 35 PORZIONI 2100 g	POG014/SP01
Emissione : 10/08 Rev: 05 del 15/02/2022	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 2

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO		DESSERT NOCCIOLA 35 PORZIONI
PESO NETTO	2100 g	
INFORMAZIONI QUALITATIVE		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE	18 mesi 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 3 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 3 giorni.	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crema chantilly su base di pan di spagna decorata con crema alla nocciola e praline di cioccolato.	
INGREDIENTI	LATTE scremato reidratato, pan di spagna (farina da FRUMENTO , zucchero, UOVA , acqua, albume D'UOVO , maltodestrina, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: E 471, E 475, E 433; addensante: E 417; umettante: E 422; agenti lievitanti: E 450, E 500; conservante: E 202; sale, aromi), grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), zucchero, tuorlo D'UOVO , acqua, sciroppo di glucosio/fruttosio, praline ricoperte al cacao (pasta di cacao, zucchero, riso, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA ; MALTO , sale), 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 GRANO tenero, 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)], UOVA , praline di riso ricoperte al LATTE (riso, zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, MALTO , sale, emulsionante: lecitina di SOIA), sciroppo di fruttosio, liquore alla vaniglia (acqua, alcol, aromi), crema alle NOCCIOLE 1,5% (zucchero, oli vegetali (girasole, palma), LATTOSIO , LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, NOCCIOLE , emulsionante: lecitina di soia ; aromi), olio di girasole, amido modificato da mais: E 1422; gelatina animale, amido da mais, emulsionanti: E 471, E 473, lecitina di SOIA ; antiossidante: E 340; colorante: E 150a; addensante: E 417; aromi.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene LATTE, GLUTINE, UOVA, SOIA, NOCCIOLE . Può contenere tracce di: ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINO .	
USO PREVISTO	Diabetici Celiaci	Non adatto Non adatto

	SCHEDA PRODOTTO FINITO DESSERT NOCCIOLA 35 PORZIONI 2100 g	POG014/SP01
Emissione : 10/08 Rev: 05 del 15/02/2022	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 2

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Vegani	Non adatto
	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g
	Enterobacteriacee in 25 g	< 100 ufc/g
	Salmonella in 25 g	Absent
	Listeria Monocitogenes in 25 g	Absent
	Muffe Lieviti	< 100 ufc/g < 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Energia	1298 kJ / 310 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	17 g 13 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	33 g 25 g
	Proteine	3,7 g
	Sale	0,19 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI		
CODICE PRODOTTO	59014	
CODICE EAN	8018656590143	
GTIN 14	18018656590140	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 20900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	• PIZZO DORATO RETTANGOLARE • TARA: 0.215 kg
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	01 DESSERT NOCCIOLA 35 PORZIONI PER CARTONE PESO LORDO: 2.5 kg DIMENSIONI CARTONE: 445 x 300 x 82 (P x L x H) mm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	6 CARTONI PER STRATO 20 STRATI PER BANCALE 120 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO	1200 x 800 x 1790 (P x L x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO	300 kg + PALLET 25 kg= 325 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it	

Aggiornamento: 15/02/2022

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