

	<p align="center"><b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>FIOR D'ARANCIO 35 PORZIONI 3000 g</b></p>	<p align="right">POG014/SP01</p>
<p>Emissione : <b>10/08</b> Rev: 03 del 15/02/2022</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 1 di 2</p>

<p>NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO</p>	 <p align="right">FIOR D'ARANCIO 35 PORZIONI</p>
<p>PESO NETTO</p>	<p align="center">3000 g</p>
<p align="center"><b>INFORMAZIONI QUALITATIVE</b></p>	
<p>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE</p>	<p align="center">18 mesi 12 mesi</p>
<p>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</p>	<p>Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione.</p>
<p>MODALITA' DI CONSUMO</p>	<p>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.</p>
<p>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	<p>Strati di mousse all'arancio e fior di latte con pan di spagna, glassa agli agrumi e scaglie di cioccolato.</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p><b>latte</b> scremato reidratato, farcitura all'arancia 15% (succo di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, amido modificato, acidificante: E 330, colorante: E 160a; conservante: E 202, aromi), zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), acqua, pan di spagna (farina da <b>frumento</b>, zucchero, <b>uova</b>, acqua, albume d'<b>uovo</b>, maltodestrina, <b>latte</b> 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), sciroppo di fruttosio, sciroppo di glucosio/fruttosio, tuorlo d'<b>uova</b>, crema al cacao (zucchero, cacao, sciroppo di glucosio/fruttosio, acqua, amido modificato, acidificante: E 334; gelificante: E 440; conservante: E 202, aromi), <b>uova</b>, riccioli di cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionanti: lecitina di <b>soia</b>, vaniglia), olio di girasole, liquore alla vaniglia (acqua, alcol, aromi), amido modificato: E 1422; gelatina animale, antiossidante: E 340; emulsionanti: E 471, E 473, lecitine di <b>soia</b>; addensante: E 417; coloranti: E 160b, E 150a; aromi.</p>
<p>INFORMAZIONI ALLERGENICHE</p>	<p>Contiene <b>Latte, Glutine, Uova, Soia</b> in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: <b>Arachidi, Frutta a Guscio, Senape, Lupino.</b></p>

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO FIOR D'ARANCIO 35 PORZIONI 3000 g</b>	<b>POG014/SP01</b>
Emissione : <b>10/08</b> Rev: 03 del 15/02/2022	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	<b>Pg 2 di 2</b>

<b>USO PREVISTO</b>	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto
<b>SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE</b>	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	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
<b>OGM</b>	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
<b>INFORMAZIONI COMMERCIALI</b>		
<b>CODICE PRODOTTO</b>	59016	
<b>CODICE EAN</b>	8018656590167	
<b>ITF 14</b>	08018656590167	
<b>TIPOLOGIA DI LOTTO</b>	Aa9nnnnn (es. 16900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
<b>IVA</b>	10%	
<b>INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	• PIZZO DORATO RETTANGOLARE TARA: 0.215 kg
	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	01 FIOR D'ARANCIO 35 PORZIONI PER CARTONE PESO LORDO: 3.420 kg DIMENSIONI CARTONE: <b>450 x 300 x 80</b> ( P x L x H ) mm
<b>COMPOSIZIONE DEL PALLET</b>	<b>6 CARTONI PER STRATO</b> <b>10 STRATI PER BANCALE</b> <b>60 CARTONI IN TOTALE</b>	
<b>MISURE PALLET COMPLETO</b>	1200 x 800 x 950 (P x L x H) mm	
<b>PESO PALLET COMPLETO</b>	205 kg + PALLET 25 kg= 230 kg	
<b>ASSICURAZIONE QUALITA'</b>	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it	

Aggiornamento: 15/02/2022

<b>EMETTE (RGQ)</b>	<b>VERIFICA (RGQ)</b>	<b>APPROVA (DIR)</b>
		