

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SCHEDA PRODOTTO FINITO Technical data sheet MONO MERINGA 960 g | POG014/SP01 |
| Emission : 10/08 Rev: 07 del 12/12/2023 | MANUALE DI AUTOCONTROLLO | Pg 1 di 3 |

| | |
|--|--|
| NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO PRODUCT NAME AND PHOTOS |  MONO MERINGA |
| PESO NETTO/ NET WEIGHT | 960 g (12 monoporzioni/single portions da/of 80 g) |
| INFORMAZIONI QUALITATIVE / QUALITY INFORMATION | |
| TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE / MINIMUM PERIOD OF STORAGE SHELF LIFE | 18 mesi (shelf life 12 mesi) 18 months (shelf life 12 months) |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ HOW TO STORE | Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. / Store the product in the freezer at -18°C and consume by the date indicated on the package. |
| MODALITA' DI CONSUMO/ HOW TO USE | Non scongelare e servire direttamente dal freezer. / Do not defrost and serve directly from the freezer. |
| DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ PRODUCT CHARACTERISTICS | PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO. FROZEN CONFECTIONERY PRODUCT. |
| INGREDIENTI/ INGREDIENTS | <p>INGREDIENTI: LATTE scremato reidratato, meringa 27% (zucchero, albume d'UOVA, amido di FRUMENTO, aroma vanillina), grassi vegetali (cocco, palmisti, palma), sciroppo di glucosio, zucchero, UOVA, gocce di cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), edulcorante: E 420ii; acqua, emulsionanti: E 471, E 473, lecitine di SOIA; gelatina animale, amido di mais, acidificante: E 340ii; aroma.</p> <p>INGREDIENTS: rehydrated skimmed MILK, meringue 27% (sugar, EGG white, WHEAT starch, vanillin flavour), vegetable fats (coconut, palm kernel, palm), glucose syrup, sugar, EGGS, chocolate chips (sugar, mass of cocoa, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin), sweetener: E 420ii; water, emulsifiers: E 471, E 473, SOY lecithins; animal gelatine, corn starch, acidifier: E 340ii; aroma.</p> |
| INFORMAZIONI ALLERGENICHE/ ALLERGENIC INFORMATION | Contiene: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA Può contenere: FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, |



SCHEDA PRODOTTO FINITO
Technical data sheet
MONO MERINGA 960 g

POG014/SP01

Emission : **10/08**
 Rev: 07 del 12/12/2023

MANUALE DI AUTOCONTROLLO




Pg 2 di 3

| | | |
|--|---|--------------------------|
| | SENAPE, LUPINI. Contains: CEREALS CONTAINING GLUTEN, MILK, EGGS, SOY May contain: NUTS, PEANUTS, MUSTARD, LUPINS. | |
| USO PREVISTO/ DIETARY PRACTICES (limitation of use) | Diabetici / Diabetic | Non adatto/ Not suitable |
| | Celiaci/ Person with coeliac disease | Non adatto/ Not suitable |
| | Vegani/ Vegans | Non adatto/ Not suitable |
| SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS | Carica microbica Totale a 30°C (PCA)/ Total microbial at 30 °C (PCA) | < 100000 ufc/g |
| | Coliformi Totali in 1 g / Total coliforms in 1 g | < 100 ufc/g |
| | <i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g | < 100 ufc/g |
| | <i>Salmonella</i> in 25 g | Assente |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g | Assente |
| | Muffe/ Moulds | < 100 ufc/g |
| | Lieviti/ Yeasts | < 100 ufc/g |
| OGM | Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati | |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL IN 100 g OF PRODUCT | Energia/ Energy | 1466 kJ / 350 kCal |
| | Grassi/ Total fats di cui acidi grassi saturi/ of which saturates | 17 g 14 g |
| | Carboidrati/ carbohydrates di cui Zuccheri/ of which sugars | 47 g 40 g |
| | Proteine/ Protein | 2.8 g |
| | Sale/ Salt | 0.11 g |
| INFORMAZIONI COMMERCIALI / COMMERCIAL INFORMATION | | |
| CODICE PRODOTTO/ REFERENCE CODE | 85100 | |
| CODICE EAN / EAN CODE | 8018656851008 | |
| GTIN 14 | 18018656851005 | |
| LOTTO / LOT NUMBER | Aa9nnnnn (es. 19900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo Aa = Year + 9nnnnn = progressive number | |
| IVA | 10% | |

| | | |
|---|---|--------------------|
|  | SCHEDA PRODOTTO FINITO Technical data sheet MONO MERINGA 960 g | POG014/SP01 |
| Emission : 10/08 Rev: 07 del 12/12/2023 | MANUALE DI AUTOCONTROLLO | Pg 3 di 3 |

| | | |
|--|---|--|
| INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING | IMBALLAGGIO PRIMARIO | • PIROTTINO IN CELLULOSA CELLULOSE PAN TARA/TARE: 0.001 kg |
| | IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE) | 12 MONO MERINGA PER CARTONE/PER CASE PESO LORDO/GROSS WEIGHT: 1.140 kg DIMENSION CARTON: 375 x 255 x 85 (P x L x H) mm |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION *** For some countries palletization may change | 10 CARTONI PER STRATO / CASES PER LAYER 16 STRATI PER BANCALE / LAYERS EACH PALLET 160 CARTONI IN TOTALE / CASES TOTAL | |
| MISURE PALLET COMPLETO / PALLET COMPLETE MEASURES | 1200 x 800 x 1510 (P x L x H) mm | |
| PESO PALLET COMPLETO / PALLET WEIGHT | 183 kg + PALLET 25 kg= 208 kg | |
| ASSICURAZIONE QUALITA' / QUALITY ASSURANCE | Dott.ssa Russo Francesca Dott.ssa Delfino Angela qualita@pasticceriaquadrifoglio.it | |

Aggiornamento: 12/12/2023

| EMETTE (RGQ) | VERIFICA (RGQ) | APPROVA (DIR) |
|---|---|---|
|  |  |  |