

## SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
<b>CROSTATA DI MELE, NOCI E CANNELLA</b>	
DENOMINAZIONE	
<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO</b>	
PRODUTTORE	<b>SNC S.r.l.</b> Sede legale: viale Milanofiori Strada 3 B4 20057 Assago (MI) Sede unità operativa: via G. Guintellino 26, 20143 Milano - Tel. 02.39522727  WWW.TRAMEZZINO.IT

### SPECIFICHE PRODOTTO

<b>Denominazione di vendita</b>	<p><b>Prodotto dolciario da forno</b></p> <p><i>Frolla (49,9%)</i> [farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00" (50%), <b>BURRO</b> (26,9%), zucchero (18%), misto d'<b>UOVO</b> (3%), tuorlo d'<b>UOVO</b> (1,5%), aroma limone (0,2%) [preparazioni aromatiche, solventi/supporti: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, regolatore di acidità: acido citrico, addensante: gomma xantano, conservante: sorbato di potassio], aroma arancio (0,2%) [preparazioni aromatiche, solventi/supporti: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, regolatore di acidità: acido citrico, addensante: gomma xantano, conservante: sorbato di potassio, sale (0,2%);</p>
<b>Ingredienti</b>	<p><i>Ripieno(50,1%)</i> [mele 50,5%, semilavorato per pasticceria per uso professionale – pan di spagna (27%) (zucchero, farina di <b>GRANO</b> tenero di tipo "0", amido di mais, emulsionanti: E471, E475, destrosio, agenti lievitanti: E450i, E500ii, aromi), preparato a base di frutta pastorizzato per prodotti da forno (18%) (sciroppo di glucosio-fruttosio purea di Albicocca, (<b>ANIDRIDE SOLFOROSA S02</b>), zucchero, gelificanti: E1442, E401, E440 , acidificante: E330, conservante: E202 , aromi, correttore acidità: E296), <b>NOCI</b> (3%), cannella (1,5%) (corteccia essiccata del <i>Cinnamomum Zeylanicum</i> (100 %))]</p> <p><b>Può contenere: pesce, soia, sedano, sesamo, senape,</b></p>
<p>Il prodotto è idoneo al consumo umano ed è prodotto nel rispetto della legislazione in materia di alimenti. I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.</p>	

## SCHEDA TECNICA

Modalità di conservazione	Shelf life
+ 1°C / + 4°C	72 h

### Caratteristiche Microbiologiche

UFC/g = Unità formanti colonia per grammo	ORGANISMO	LIMITE
	Carica Microbica Totale	< 10 <sup>6</sup> UFC/g
	Enterobacteriacee	<300 UFC/g
	E. coli	<10 UFC/g
	Staphilococcus coag. posit.	<10 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

### OGM

Il prodotto non contiene OGM o derivati

ALLERGENI	Presenza o assenza	Possibile Contaminaz. crociata	sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Presente</b>		<b>GRANO FARINA</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>		
Uova e prodotti a base di uova	<b>Presente</b>		<b>UOVA</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Soia e prodotti a base di soia	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Presente</b>		<b>BURRO</b>
Arachidi e derivati	<b>Assente</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Presente</b>		<b>NOCI</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Semi di sesamo e derivati	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Senape e prodotti a base di senape	<b>Tracce</b>	<b>X</b>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<b>Presente</b>		<b>PREPARAZIONE A BASE DI FRUTTA PASTORIZZATA</b>

## SCHEDA TECNICA

Valori nutrizionali in 100g			
	Energia	1364 325	kJ kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	13 8,2	g g
	Carboidrati di cui zuccheri	48 22,5	g g
	Fibre	3,6	g
	Proteine	5,0	g
	Sale	0,33	g

PACKAGING – UNITA' DI VENDITA		
Descrizione	Peso	Materiale imballo primario
Pezzo singolo	1197 g	Incarto idoneo al contatto con gli alimenti

Redatto il 18/03/2021

Redatto da:  
Assicurazione Qualità

Approvato da:  
Direzione Qualità

<b>NOTA</b>	Nessun cambiamento delle specifiche del prodotto può essere effettuato senza comunicazione a SNC S.r.l.
-------------	---