

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
BROWNIES CIOCCONOCI	
DENOMINAZIONE	
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO	
PRODUTTORE	SNC S.r.l. 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

Ingredienti	<p><u>Biscotto brownies</u>: farina di GRANO tenero tipo "0", BURRO, zucchero di canna (saccarosio (98%), disaccaride di formula bruta C12 H22 O11 costituito dalla condensazione di una molecola di fruttosio e una di glucosio, estratto dalla canna da zucchero grezzo. UOVA di gallina omogeneizzate pastorizzate, cacao in polvere 10-12, NOCI tostate in granella, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA E322), aroma naturale di vaniglia, sale fino.</p> <p><u>Crema cioccolato al latte</u>: cioccolato al LATTE (zucchero, LATTE in polvere, pasta di cacao, emulsionante:(E322 lecitina di girasole),estratto di vaniglia, cacao 31% minimo. BURRO, zucchero semolato, tuorlo di UOVA di gallina omogeneizzate pastorizzate, LATTE intero UHT, PANNA (da LATTE crudo di raccolta),gelatina in fogli (origine suina).</p> <p><u>Chantilly vaniglia mascarpone</u>: PANNA (da LATTE crudo di raccolta), mascarpone (Crema di LATTE, LATTE, correttore di acidità: acido citrico. Zucchero invertito(sciroppo di zucchero invertito, saccarosio, glucosio, fruttosio. Concentrato di vaniglia (alcol etilico, distillato di bacche di vaniglia, acqua, acidificante: acido citrico.</p> <p>Può contenere: crostacei, pesce, altra frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, anidride solforosa, solfiti</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.

SCHEDA TECNICA

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

Caratteristiche Microbiologiche		
	ORGANISMO	LIMITE
UFC/g = Unità formanti colonia per grammo	Carica Microbica Totale	< 10 ⁶ 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	Presente		GRANO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova	Presente		UOVA
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Soia e prodotti a base di soia	Presente		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Presente		LATTE PANNA BURRO
Arachidi e derivati	Assente		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	Presente	X	NOCI
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2		X	

SCHEDA TECNICA

Valori nutrizionali in 100g			
	Energia	1586 379	kJ kcal
	Grassi	14	g
	di cui acidi grassi saturi	3,0	g
	Carboidrati	63	g
	di cui zuccheri	37	g
	Fibre	2,2	g
	Proteine	5,0	g
Sale	0,4	g	

PACKAGING – UNITA' DI VENDITA		
Descrizione	Peso	Materiale imballo primario
Pezzo singolo	1000g circa	Incarto idoneo al contatto con gli alimenti

Redatto il 31/05/2023		
Redatto da: Assicurazione Qualità		Approvato da: Direzione Qualità

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