

SCHEDA TECNICA

| | |
|--|--|
| NOME PRODOTTO | |
| BROWNIES PATATE DOLCI | |
| DENOMINAZIONE | |
| PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A BASE DI PATATE DOLCI, CIOCCOLATO, NOCCIOLE, CACAO | |
| 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><i>Brownies:</i> Patate dolci (62%), cioccolato fondente di copertura (18%) (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), granella di NOCCIOLE (10%), farina di riso (6%), cacao in polvere (3%), sale.</p> <p><i>Glassa:</i> cioccolato fondente di copertura (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), bevanda a base di MANDORLE [acqua, zucchero di canna, MANDORLE tostate (2%), tricalcio fosfato, fosfato di calcio, sale marino, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carruba-gomma gellano, vitamine: riboflavina (B2), B12, D2, E], olio di cocco, sciroppo di agave e glucosio.</p> <p>Può contenere: cereali contenenti glutine, crostacei, uova,</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 | 48 h |

| Caratteristiche Microbiologiche | | |
|---|----------------------------|-------------------------|
| UFC/g = Unità formanti colonia per grammo | ORGANISMO | LIMITE |
| | 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 | | X | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | | X | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X | |
| Soia e prodotti a base di soia | Presente | | SOIA |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | X | |
| Arachidi e derivati | Assente | | |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati | Presente | | NOCCIOLE, MANDORLE |
| 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 | | X | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ | Assente | | |

SCHEDA TECNICA

VALORI NUTRIZIONALI in 100 g

| | | | |
|----------|----------------------------|-----|------|
| | Energia | 944 | kJ |
| | | 225 | kcal |
| | Grassi | 13 | g |
| | di cui acidi grassi saturi | 5,3 | g |
| | Carboidrati | 26 | g |
| | di cui zuccheri | 8,0 | g |
| | Fibre | 7,0 | g |
| Proteine | 2,7 | g | |
| Sale | 1,1 | g | |

PACKAGING – UNITA' DI VENDITA

| Descrizione | Peso | Materiale imballo primario |
|---------------|------|---------------------------------|
| Singolo pezzo | 100g | Idoneo al contatto con alimenti |

Redatto il : 28/11/2022

Redatto da: Paolo Macao
Assicurazione Qualità

Approvato da:
Direzione Qualità

NOTA

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