

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
CAKE “assoluto alla nocciola”	
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>Base cake:</u> farina di GRANO tenero tipo “0”, BURRO, zucchero semolato, zucchero invertito (sciroppo di zucchero invertito), farina di NOCCIOLE, UOVA di gallina omogeneizzate pastorizzate, LATTE intero UHT, vaniglia granella di NOCCIOLE, lievito, sale.</p> <p><u>Glassa rocher cioccolato al latte e nocciole:</u> cioccolato al LATTE (zucchero, LATTE in polvere, pasta di cacao, emulsionante:(E322 lecitina di girasole),estratto di vaniglia, cacao 31% minimo. Pasta di NOCCIOLE (NOCCIOLE, olio vegetale: palma, girasole, burro di cacao). Olio di semi di girasole, BURRO di cacao, granella di NOCCIOLE, sfogliatine croccanti (farina di MAIS, 86%, zucchero, estratto di malto d'ORZO, sciroppo di glucosio, sale. Contiene GLUTINE.</p> <p><u>Bagna alla vaniglia:</u> Aroma ottenuto per miscelazione di alcol, distillato di bacche di vaniglia e preparazioni aromatico-alcoliche, altri componenti: alcol etilico, acqua, acidificante: acido citrico</p> <p>Può contenere: crostacei, pesce, soia, altra frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, anidride solforosa, solfiti</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 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 ORZO MAIS
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		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Presente		LATTE 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	NOCCIOLE
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 SO ₂		X	

SCHEMA TECNICA

Valori nutrizionali in 100g			
	Energia	1235 294	kJ kcal
	Grassi	20	g
	di cui acidi grassi saturi	11	g
	Carboidrati	21	g
	di cui zuccheri	13	g
	Fibre	0,8	g
	Proteine	5,3	g
Sale	1,0	g	

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

Redatto il 24/05/2023		
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.
-------------	---