

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
FRANGIPANE HERITAGE ARANCE	
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	<u>Frolla media 60:</u> farina di GRANO tenero tipo "0", BURRO, zucchero a velo (saccarosio, amido di MAIS 3%), UOVA di gallina omogeneizzate pastorizzate, vaniglia (estratto naturale di vaniglia, acqua, addensante: xantano, conservante: sorbato di potassio) sale. <u>Ripieno frangipane:</u> farina di GRANO tenero tipo "0", BURRO, zucchero a velo (saccarosio, amido di MAIS 3%), UOVA di gallina omogeneizzate pastorizzate, albume d'UOVO di gallina omogeneizzato e pastorizzato, granella di MANDORLE, vaniglia (estratto naturale di vaniglia, acqua, addensante: xantano, conservante: sorbato di potassio), zeste di limone. <u>Bagna rum:</u> acqua, zucchero semolato, aroma di rum (acqua, alcol etilico) miscelazione di acquavite di canna, rum originale preparazioni aromatico-alcoliche, uva sultanina (olio di cotone). <u>Meringa svizzera:</u> albume d'UOVO di gallina omogeneizzato e pastorizzato, zucchero semolato, vaniglia (estratto naturale di vaniglia, acqua, addensante: xantano, conservante: sorbato di potassio) <u>Farcitura/Decoro:</u> marmellata di arance: arance con scorza, zucchero di canna. . Può contenere: crostacei, pesce, soia, altra frutta a guscio, sedano, sesamo, senape
	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.

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

SCHEDA TECNICA

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 FARINA 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		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	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	Assente		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂		X	

SCHEDA TECNICA

Valori nutrizionali in 100g			
	Energia	1247 297	kJ kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	19 9,0	g g
	Carboidrati di cui zuccheri	24 14	g g
	Fibre	0,4	g
	Proteine	5,5	g
	Sale	1,0	g

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

Redatto il 18/05/2023

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.
-------------	---