

SCHEDA TECNICA

| | |
|------------------------------------|---|
| NOME PRODOTTO | |
| PASTICCIOTTO 160g | |
| 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><i>Crema pasticceria</i> (61,5%) [LATTE (42%), tuorlo d'UOVO (16,2%) zucchero semolato (12,6%) PANNA fresca (10,5%), amido di riso (4,7%), BURRO (3,1%) sciroppo di zucchero invertito (2,6%), destrosio (2,6%) UOVA (2,1%) aroma limone (1,7%) [preparazioni aromatiche, solventi/supporti: acqua, zucchero, acido citrico, addensanti: gomma xantano; conservante: sorbato di potassio], glucosio (1,6%), vanillina (0,2%), sale (0,1%)],</p> <p><i>Pasta frolla</i> (30,8%) [farina di GRANO tenero tipo "00" (50%), strutto (27,5%), zucchero semolato (17,5%), UOVA (3%), tuorlo d'UOVO (1,5%), buccia di limone (0,2%) [preparazioni aromatiche, solventi/supporti: acqua, zucchero, acido citrico, addensanti: gomma xantano, conservante: sorbato di potassio], aroma arancia (0,2%) [preparazioni aromatiche, solventi/supporti: acqua, zucchero, acido citrico, addensanti: gomma xantano; conservante: sorbato di potassio], sale (0,1%)] ,pinoli (4,6%), zucchero a velo (3,1%), ammonio bicarbonato</p> <p><i>Guarnizione spennellata di misto d'UOVO</i> 10g</p> <p>Può contenere: crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, anidride solforosa o 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 | 12 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 FARINA |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | Tracce | X | |
| Uova e prodotti a base di uova | Presente | | UOVA |
| Pesce e prodotti a base di pesce | Tracce | X | |
| Soia e prodotti a base di soia | Tracce | X | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | Presente | | LATTE BURRO PANNA |
| Arachidi e derivati | Assente | | |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati | Tracce | X | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | Tracce | X | |
| Semi di sesamo e derivati | Tracce | X | |
| Senape e prodotti a base di senape | Tracce | 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 | Tracce | X | |

SCHEDA TECNICA

| Valori nutrizionali in 100g | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------------|------------|
| | Energia | 1256 299 | kJ kcal |
| | Grassi di cui acidi grassi saturi | 13 5,2 | g g |
| | Carboidrati di cui zuccheri | 42 23 | g g |
| | Fibre | 0,7 | g |
| | Proteine | 4,0 | g |
| | Sale | 0,2 | g |

| PACKAGING – UNITA' DI VENDITA | | |
|-------------------------------|------|---|
| Descrizione | Peso | Materiale imballo primario |
| Pezzo singolo | 160g | Incarto idoneo al contatto con gli alimenti |

| | | |
|--------------------------------------|--|------------------------------------|
| Redatto il 01/06/2022 | | |
| 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. |
|-------------|---|