

## SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
<b>PASTICCIOTTO AL PISTACCHIO 160g</b>	
DENOMINAZIONE	<b>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO</b>
PRODUTTORE	<b>SNC S.r.l.</b> 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

<b>Ingredienti</b>	<p><i>Crema pasticceria</i> (61,5%) [<b>LATTE</b> (42%), tuorlo d'<b>UOVO</b> (16,2%) zucchero semolato (12,6%) <b>PANNA</b> fresca (10,5%), amido di riso (4,7%), <b>BURRO</b> (3,1%) sciroppo di zucchero invertito (2,6%), destrosio (2,6%) <b>UOVA</b> (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 <b>GRANO</b> tenero tipo "00" (50%), strutto (27,5%), zucchero semolato (17,5%), <b>UOVA</b> (3%), tuorlo d'<b>UOVO</b> (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>Crema bianca</i>: Zucchero, oli vegetali raffinati ( girasole, <b>SOIA</b>, e palma in proporzione variabile), siero di <b>LATTE</b> in polvere, <b>LATTE</b> scremato in polvere, emulsionanti: lecitine di <b>SOIA</b> e girasole, aromi</p> <p><i>Pistacchio</i>: zucchero, <b>PISTACCHIO</b> 30%, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli di girasole),grassi (palma e palmisti), <b>LATTE</b> scremato in polvere 10%, siero del <b>LATTE</b> in polvere, burro di cacao, amido modificato, emulsionante: (E322 lecitina di <b>SOIA</b>), E471, sale, vanillina.</p> <p><i>Guarnizione</i> spennellata di misto d'<b>UOVO</b> 5g</p> <p><b>Può contenere: crostacei, pesce, altra frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, anidride solforosa o solfiti</b></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	12 h

Caratteristiche Microbiologiche		
	ORGANISMO	LIMITE
UFC/g = Unità formanti colonia per grammo	Carica Microbica Totale	< 10 <sup>6</sup> 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

<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM o derivati
------------	---

ALLERGENI	Presenza o assenza	Possibile Contaminaz. crociata	sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Presente</b>		<b>GRANO FARINA</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>X</b>	
Uova e prodotti a base di uova	<b>Presente</b>		<b>UOVA</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>X</b>	
Soia e prodotti a base di soia	<b>Presente</b>		<b>SOIA</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Presente</b>		<b>LATTE BURRO PANNA</b>
Arachidi e derivati	<b>Assente</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Presente</b>	<b>X</b>	<b>PISTACCHIO</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>	
Semi di sesamo e derivati		<b>X</b>	
Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		<b>X</b>	

## SCHEDA TECNICA

Valori nutrizionali in 100g			
	Energia	1289	kJ
		307	kcal
	Grassi	15	g
	di cui acidi grassi saturi	5,8	g
	Carboidrati	41	g
	di cui zuccheri	22	g
	Fibre	0,8	g
Proteine	4,1	g	
Sale	0,3	g	

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

Redatto il 29/06/2023		
Redatto da: Assicurazione Qualità		Approvato da: Direzione Qualità

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