

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	
PASTICCIOTTO AL PISTACCHIO 65g	
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>Crema bianca</i>: Zucchero, oli vegetali raffinati (girasole, SOIA, e palma in proporzione variabile), siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionanti: lecitine di SOIA e girasole, aromi</p> <p><i>Pistacchio</i>: zucchero, PISTACCHIO 30%, oli e grassi vegetali non idrogenati (oli di girasole),grassi (palma e palmisti), LATTE scremato in polvere 10%, siero del LATTE in polvere, burro di cacao, amido modificato, emulsionante: (E322 lecitina di SOIA), E471, sale, vanillina.</p> <p><i>Guarnizione</i> spennellata di misto d'UOVO 3g</p> <p>Può contenere: crostacei, pesce, altra frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, anidride solforosa o solfiti</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 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		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	Presente		SOIA
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	Presente	X	PISTACCHIO
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	1289 307	kJ kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	15 5,8	g g
	Carboidrati di cui zuccheri	41 22	g g
	Fibre	0,8	g
	Proteine	4,1	g
	Sale	0,3	g

PACKAGING – UNITA' DI VENDITA		
Descrizione	Peso	Materiale imballo primario
Pezzo singolo	65g	Incarto idoneo al contatto con gli alimenti

Redatto il 29/06/2023		
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.
-------------	---