

SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO

TORTA PASTICCIOTTO 1515g

DENOMINAZIONE

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO

PRODUTTORE

SNC S.r.I.

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

Crema pasticcera (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%)],

Ingredienti

Pasta frolla (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

Guarnizione spennellata di misto d'UOVO 15g

Può contenere: crostacei, pesce, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, anidride solforosa o solfiti

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
	Enterobacteriace e	<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	Х	
Uova e prodotti a base di uova	Presente		UOVA
Pesce e prodotti a base di pesce	Tracce	Х	
Soia e prodotti a base di soia	Tracce	Х	
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	х	
Sedano e prodotti a base di sedano	Tracce	Х	
Semi di sesamo e derivati	Tracce	Х	
Senape e prodotti a base di senape	Tracce	Х	
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 SO2	Tracce	х	

Pasticceria-TORTE Torta Pasticciotto	Pagina 2 di 3
1200g scheda n°. 16 Rev. del	



SCHEDA TECNICA

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

PACKAGING – UNITA' DI VENDITA			
Descrizione	Peso	Materiale imballo primario	
Pezzo singolo	1515g	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.