

	SCHEDA PRODOTTO FINITO TECHNICAL DATA SHEET CAKE POPS RED VELVET 30pz kg 0,6	POG014/SP01
Emissione : 10/08 Rev: 00 del 24/07/2024	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP MANUAL	Pg 1 di 3

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO/ PRODUCT NAME AND IMAGE	 CAKE POPS RED VELVET
PESO NETTO/ NET WEIGHT	600 g (30 pz x 20g)
INFORMAZIONI QUALITATIVE / QUALITY INFORMATION	
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE/ SHEL LIFE	12 mesi / months
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ HOW TO STORE	Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. / Store the product in the freezer at -18°C and consume by the date indicated on the package.
MODALITA' DI CONSUMO/ HOW TO USE	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5°C per circa 30 minuti e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 5 giorni. / Before use, keep the product in the refrigerator at +5°C for approximately 30 minutes and serve directly from the refrigerator. If kept at a temperature not exceeding +5°C the product can be consumed within 5 days.
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ PRODUCT CHARACTERISTICS	Prodotto dolciario congelato / Frozen confectionery product
INGREDIENTI/ INGREDIENTS	copertura al cacao 24% [grassi vegetali (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro in polvere 26%, LATTOSIO (LATTE), emulsionante: lecitina di SOIA, aromi], zucchero, UOVA, farina di FRUMENTO, formaggio spalmabile 8,9% (LATTICELLO, PANNA, sale, fermenti lattici), mascarpone 8,9% (crema di LATTE, correttore di acidità: E330), acqua, olio di semi di girasole, amido di patata, sciroppo di glucosio-fruttosio, bagna alcolica (alcol, acqua, aromi naturali), emulsionanti: E 471, E 477; stabilizzante E 420; aromi, agenti lievitanti: E450i, E500ii; amido di mais, cacao in polvere 0,3%, acidificante: E270; estratto di cartamo, colorante: E120; addensante: E415. Alcol 0,7% vol. cocoa covering 24% [vegetable fats (palm kernel, coconut), sugar, low-fat cocoa powder 26%, LACTOSE (MILK), emulsifier: SOY lecithin, flavourings], sugar, EGGS,

	SCHEDA PRODOTTO FINITO TECHNICAL DATA SHEET CAKE POPS RED VELVET 30pz kg 0,6	POG014/SP01
Emissione : 10/08 Rev: 00 del 24/07/2024	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP MANUAL	Pg 2 di 3

	WHEAT flour, spreadable cheese 8.9 % (BUTTERMILK, CREAM, salt, lactic ferments), mascarpone 8.9% (MILK cream, acidity regulator: E330), water, sunflower seed oil, potato starch, glucose-fructose syrup, alcoholic syrup (alcohol, water, natural flavourings), emulsifiers: E 471, E 477; stabilizer E 420; flavourings, raising agents: E450i, E500ii; corn starch, cocoa powder 0.3%, acidifier: E270; safflower extract, coloring: E120; thickener: E415. Alcohol 0.7% vol.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE/ ALLERGENIC INFORMATION	Contiene LATTE, GLUTINE, UOVA, SOIA. Può contenere ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI, SENAPE, LUPINI. It contains: MILK, CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGGS, SOY. May contain: PEANUTS, OTHER NUTS, MUSTARD, LUPINE, SULPHITES.	
USO PREVISTO/ DIETARY PRACTICES (limitation of use)	Diabetici / Diabetic	Non adatto/ Not suitable
	Celiaci/ Person with coeliac disease	Non adatto/ Not suitable
	Vegani/ Vegans	Non adatto/ Not suitable
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)/ Total microbial at 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g / Total coliforms in 1 g	< 100 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i> in 25 g	Assente/ Absent
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente/ Absent
	Muffe/ Moulds	< 100 ufc/g
OGM	Lieviti/ Yeasts	< 100 ufc/g
	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati / The product is made from materials that not contain Genetically Modified Organisms	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL IN 100 g OF PRODUCT	Energia/ Energy	1527 kJ / 365 kCal
	Grassi/ Total fats di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	21 g 13,4 g
	Carboidrati/ carbohydrates di cui Zuccheri/ of which sugars	38 g 27 g
	Proteine/ Protein	5,5 g
	Sale/ Salt	0.36 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI / COMMERCIAL INFORMATION		
CODICE PRODOTTO/ REFERENCE CODE	10602	

	SCHEDA PRODOTTO FINITO TECHNICAL DATA SHEET CAKE POPS RED VELVET 30pz kg 0,6	POG014/SP01
Emissione : 10/08 Rev: 00 del 24/07/2024	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP MANUAL	Pg 3 di 3

CODICE EAN / EAN CODE	8018656106023	
GTIN 14	18018656106020	
LOTTO / LOT NUMBER	Aa9nnnnn (es. 24900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
IVA/ VAT TAX	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	IMBALLAGGIO PRIMARIO PRIMARY PACK	BLISTER IN PLASTICA/ PLASTIC TRAY
	IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE) SECONDARY PACK	30 PEZZI PER CARTONE / 30 PIECES PER CARTON PESO LORDO / GROSS WEIGHT:: 0.8 kg DIMENSION CARTON: 318mmx257mmx45mm (P x L x H) mm
COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION *** For some countries palletization may change	10 CARTONI PER STRATO 33 STRATI PER BANCALE 330 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO / PALLET COMPLETE MEASURES	1200 x 800 x 1640 (P x L x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO / PALLET WEIGHT	264 kg + PALLET 25 kg= 289 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA' / QUALITY ASSURANCE	Dott.ssa DELFINO ANGELA Dott.ssa RUSSO FRANCESCA controlloqualita@pasticceriaquadrifoglio.it	

Aggiornamento: 24/07/24

EMETTE (RGQ)	VERIFICA (RGQ)	APPROVA (DIR)
		