OPERA DOLCE
ANTICA PASTICCERIA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO | ID PRODUCT: 156

VORTICI ASSORTITI

DATA REV: 25/01/2024

DESCRIZIONE PRODOTTO

Pasta Bignè con farciture miste

INGREDIENTI

Ingredienti bignè: UOVA pastorizzate; acqua; farina di GRANO tenero tipo 00; grassi vegetali (palma); olio vegetale (girasole); PANNA; BURRO; aromi naturali; emulsionante: E471; conservante: sorbato di potassio; correttore di acidità: acido citrico; agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale. Ingredienti farcitura 60%: Acqua; zucchero; LATTE in polvere; tuorlo DI UOVO pastorizzato; amido modificato di mais e tapioca; aromi; (1)semilavorato vegetale 20%: acqua, olio di palmisti idrogenati, zucchero, proteine del LATTE, Stabilizzante: E 420ii, E463, Emulsionante: E472e, lecitina di SOIA, E 435, sale, aroma, Colorante: E160ii; (2)crema con cioccolato in polvere 5%: cioccolato in polvere 45%(cacao, zucchero), oli vegetali: (girasole, palma), cacao magro in polvere 11%, emulsionante: lecitina di SOIA, vanillina; (3)PISTACCHI tostati 5%. Decorazioni: (4) Ciliegie candite: ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA; colorante: E163; (5) semilavorato per decorazione: destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao; (6) Scaglietta bianca: zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisti, cocco), LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina di SOIA, aromi; (7) granella di PISTACCHI. Può contenere: FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, ARACHIDI e SENAPE. Le ciliegie potrebbero contenere noccioli o frammenti di nocciolo.

ZEPPOLA CREMA(4,5); ZEPPOLA CHANTILLY(1,5); ZEPPOLA PISTACCHIO(1,3,5,7), ZEPPOLA CIOCCOLATO(1,2,5,6).

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Prodotto dolciario da forno cotto surgelato
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a -18C°. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato, lasciare scongelare e conservare a temperatura di refrigerazione(0+4°C) e consumare entro 72h.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	8 MESI
PESO (g)	85 ±3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	<100000ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	<100 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in 25g
LISTERIA MONOCITOGENES	assente in 25g
LIEVITI	<100 ufc/g
MUFFE	<100 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

VALORE ENERGETICO (kJ)	1072 kJ
VALORE ENERGETICO (kcal)	256 kcal
GRASSI	13 g
DI CUI ACIDI SATURI	6.9 g
CARBOIDRATI	30 g
DI CUI ZUCCHERI	19 g
FIBRE	0 g
PROTEINE	5.1 g
SALE	0.19 g

ALLERGENI PRESENTI

ALLERGENI PRESENTI	PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA IN STABILIMENTO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Contiene	Presente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e ovoprodotti	Contiene	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Presente
Soia e prodotti a base di soia	Contiene	Presente
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Contiene	Presente
Frutta a guscio e prodotti derivati	Contiene	Presente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Tracce	Presente
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Tracce	Presente
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)	Contiene	Assente
Lupino e prodotti a base di lupino	Assente	Assente
Molluschi e prodotti a base di mollusco	Assente	Assente

ETICHETTATURA AMBIENTALE IMBALLAGGI

PRIMARIO	SECONDARIO E TERZIARIO						
VEDI ETICHETTA PRODOTTO	SCATOLA DI CARTONE	INTERFALDA	ANGOLARI*	ESTENSIBILE	CAPPUCCIO IN PLASTICA*	PALLET	* Dove presenti
	PAP 20	PAP 20	PAP 21	04-LDPE	04-LDPE	FOR 50	
	CARTA	CARTA	CARTA	PLASTICA	PLASTICA	LEGNO	

RACCOLTA DIFFERENZIATA: Verifica le disposizioni del tuo Comune

IMBALLO PRIMARIO	F01	IMBALLO SECONDARIO	38	PALLETTIZZAZIONE	EUROPALLET
Peso (g)	85	Peso (kg)	0,09	Ct/strato	6
Lato Lungo (cm)	0	Lato Lungo (cm)	45	Strati/Pallet	20
Lato Corto (cm)	0	Lato Corto (cm)	30	Ct/Pallet	120
Altezza (cm)	0	Altezza (cm)	9	Altezza Pallet (cm)	180
No. Pezzi./cartone (circa)	15	Tipologia imballo	SC.AMERICANA	con Europallet (cm)	195

Prodotto nello stabilimento in Z.I. Pianura Vomano Notaresco (TE)