Cod. Prodotto *Product code*	**OG90**	*immagine a scopo illustrativo 
Nome Prodotto	**"OPERETTA " GIANDUIA 90 GR- SFOGLIA** Prodotto dolciario da forno surgelato	
Ingredienti	• Farina di **grano** tenero 00 • Margarina Vegetale : Grasso vegetale: palma, acqua, olio vegetale: girasole, **Soia**, emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi, lecitine, correttore di acidità: acido citrico, citrati di sodio, aromi, coloranti: caroteni. • Acqua • Zucchero • sale • cacao in polvere.	
FARCITURA 20%:	Crema spalmabile alla ***nocciola*** (zucchero, oli e grassi vegetali: girasole e palma, **nocciole** 10%, cacao magro in polvere 6%, **latte** in polvere, emulsionante: lecititne, aromi.	

VALORI NUTRIZIONALI *MEDI*
NUTRITIONAL VALUE

Descrizione	Valore Medio g/100g
ENERGIA (kj) *ENERGY*	2320
ENERGIA (kcal)	562
GRASSI TOTALI (g)	37
DI CUI GRASSI SATURI (g)	20
CARBOIDRATI (g)	55
DI CUI ZUCCHERI (g) *OF WHICH SUGAR*	14
FIBRE	3,9
PROTEINE (g)	10
SALE	1

IL PRODOTTO PUÒ CONTENERE UOVA, SOIA, LATTE E FRUTTA IN GUSCIO (D.LGS 114/2006)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *MICROBIOLOGICAL DETAILS*	
SALMONELLA (reg. CEE 2073/2005) *SALMONELLA*	Assente in 25 g *Absent in 25 g*

Modalità di Conservazione	Conservare a Temperatura compresa fra -18 °C e -22 °C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
Tempo di Conservazione *Shelf life:*	10 Mesi
Modalità di Utilizzo	**PREPARAZIONE** : Preriscaldare il forno per 10 min. ca a 175°C. **COTTURA** : Estrarre il prodotto dal Freezer ed inserirlo direttamente nel forno preriscaldato a 175 °C per 30/35 min. ca. (Il tempo e la temperatura sono puramente indicativi da adattare al proprio tipo di forno). Una volta cotto il prodotto consumare entro 24 h, non ricongelare. *Consumare previa cottura*.

CARATTERISTICHE TECNICHE FORMATO E CONFEZIONE *Technical features* *Size and packaging*	
Trattamenti subiti	– Surgelazione
Modalità di Confezionamento	Manuale
Etichetta	Esposta
Unità di vendita	Cartone CT
N° pezzi/ CT	50
N° strati / Bancale	10

RBT SRLS UNIPERSOLNALE
VIA DON EZIO CINGOLANI, 7 – MONTECASSIANO (MC) 62010
P. IVA: 01982120436 TELEFONO:0733/522850
INFO@ZIBALDONEPASTICCERIA.IT

Composizione Bancale	99 CT
CORPI ESTRANEI	ASSENTI
Peso/Pezzo (g)	90 ca.
Modalità di Trasporto	Trasportare il prodotto in modalità Refrigerata ad una Temperatura compresa fra -18 °C e -22 °C.
Modalità di smaltimento degli imballaggi	ESTERNO: Carte e cartone INTERNO: plastica Consultare le modalità del proprio comune

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI AUTOCONTROLLO
H.A.C.C.P.

L'azienda dichiara di attuare le procedure previste nel piano di **Autocontrollo aziendale**, nel rispetto del **sistema H.A.C.C.P**., ai sensi della vigente normativa Nazionale ed

Europea, avvalendosi della consulenza igienico sanitaria della ditta NEXUS di effettuare le verifiche microbiologiche e chimiche sulle superfici e sui prodotti in laboratorio.

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM
L'Azienda dichiara, nel rispetto delle procedure, di non usare materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi che prevedono la Presenza di OGM, in quanto non previste nelle tecniche comuni di trasformazione dei prodotti.
GMO

Presenza Allergeni
L'Azienda dichiara la presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all' **Allegato 3 bis Dir. CE 89/2003 E REG. 1169**
Nello stabilimento sono presenti: SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, LATTE, UOVA E SOIA, GLUTINE.

Presente	Non Presente	Allergeni

Dettagli:
Non presente : Nessun residuo significativo si trova nel prodotto.
Presente: Nessun residuo o minima quantità potrebbe essere trovato/a nel prodotto.

DETTAGLI E INFORMAZIONI
Per ulteriori dettagli si prega di contattare l'ufficio qualità al numero 328/1374630 o mail noemi@zibaldonepasticceria.it