



Via Modena, 102/H - 40017 San Giovanni in Persiceto (Bo) - Tel. e Fax 051/72.86.02 - E-mail: info@rugiadasrl.it - www.rugiadasrl.it
P.I. 00698751203 - C.F. 04080010376 - R.E.A. Nr. 337653 - Registro delle imprese Bo 04080010376 - Cap. Soc. € 100.000,00- i.v.

CRESCENTINA MIGNON

cod. 48

Denominazione di Vendita: Prodotto dolciario fritto congelato.

Ingredienti pasta: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, margarina vegetale (oli e grassi vegetali, acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330), sale, latte scremato in polvere, lievito chimico (agenti lievitanti: E450i e E500ii, amido), zucchero impalpabile.

Allergeni: cereali contenenti glutine, latte e derivati. Possibili tracce di soia e derivati, tracce di uova e derivati
Prodotto in uno stabilimento dove viene utilizzata pasta di nocciole e farcitura di albicocche.

Modalità di conservazione: il prodotto ha una durata di circa 360 GG se conservato ad una temperatura di -18° C.-
- 30 GG dall'acquisto se conservato a -12° C.-- 6 GG dall'acquisto se conservato a +3° C.

Modalità d'uso: Il prodotto se scongelato non va ricongelato e consumato entro le 24 ore. Scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Se si preferisce caldo, metterlo in forno a microonde a media temperatura per circa dieci secondi.

Descrizione commerciale: Una singola CRESCENTINA pesa circa 25 gr., è rettangolare con misure di cm. 6X7 circa. Prodotto già fritto di colore giallo scuro. Morbido al morso e di gusto tipico.

Caratteristiche Microbiologiche			Etichettatura Nutrizionale		
PROVA	U.M.	VALORE GUIDA	PROVA	U.M.	ESITO
Coliformi termotrofi	ufc/g	<100	valore energetico	Kcal/100g	429,8
E.coli	ufc/g	<100	valore energetico	Kj/100g	1797,9
Stafilococchi coag/term+aurei	ufc/g	<100	grassi	%	23,0
Salmonella in 25 g /		assente	proteine	%	7,7
Carica batterica tot. a 30° C.	ufc/g	<100.000	carboidrati	%	48,0
Lieviti	ugc/g	<1000			
Ifomiceti / Enterobacteriaceae	ufc/g	<100			
Anaerobi solfito-riduttori	ufc/g	<10			
Quantità di prodotto per scatola: 2,5 kg					
Caratteristica degli imballi	Imballo primario	Sacchetto alimentare in Polietilene ad alta densità			
	Imballo secondario	Cartone ondulato			
Caratteristiche spedizioni	Cartoni per strato	Nove			
	Cartoni per bancale	Sessantatre			

Aggiornato al 31 marzo 2011