



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

460 FABPM020

SBRODOLONI

Ed. 1 REV. 00

DATA: 09/02/2017

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto lavorato a mano e cotto al forno, farcito con crema chantilly

INGREDIENTI

Ingredienti: UOVA pastorizzate; acqua; farina di GRANO tenero tipo 00; grassi vegetali(palma), olio vegetale(girasole); PANNA; BURRO; Aromi naturali; Emulsionante: Mono- e di gliceridi degli acidi grassi (E471); Conservante: Sorbato di potassio(E202); Correttore di acidità: Acido citrico (E330); Colorante: Caroteni misti (E160a(i)); agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale. Ingredienti della farcitura alla crema (50%): Acqua; zucchero; LATTE in polvere; amido modificato; TUORLO D'UOVO; amido; aromi; semilavorato vegetale: acqua, olio vegetale di palmisto idrogenato, zucchero, stabilizzante: E420ii, proteine del LATTE, addensante: E463, emulsionanti: E472e, E472b, LECITINA DI SOIA, sale, aromi, colorante: betacarotene: semilavorato al gusto zabaione: vino marsala, TUORLO D'UOVO, ZUCCHERO, albume D'UOVO, aromi, colorante: curcumina, betacarotene. Decorazione: Zucchero in granella; destrosio, amido, grasso vegetale totalmente idrogenato: palmisto, cocco; aromi. Può contenere tracce di:FRUTTA SECCA A GUSCIO e ANIDRIDE SOLFOROSA.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

MODALITA' DI CONSUMO

CODICE PRODOTTO

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Prodotto dolciario da forno surgelato

Conservare a temperature inferiori o uguali a -18°C

Lasciare scongelare a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato ma consumato entro le 24 ore, conservandolo a temperature di refrigerazione

T05.20

6 Mesi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE	<10 ⁶ ufc/g
MUFFE	<100 ufc/g
LIEVITI	<100 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<10 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100 ufc/g
L. MONICYTOGENES	assente in 25g
SALMONELLA SPP	assente in 25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

VALORE ENERGETICO (kJ)	1213 kJ
VALORE ENERGETICO (kcal)	290 kcal
GRASSI	15.4 g
DI CUI ACIDI SATURI	8.8 g
CARBOIDRATI	32.0 g
DI CUI ZUCCHERI	18.2 g
PROTEINE	5.4 g
SALE	0.2 g

ALLERGENI PRESENTI (All.III bis Dir. 2003/89CE e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e ovoprodotti	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	Tracce
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)	Tracce
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO

PRESENZA

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO

Vassoio e Busta trasparente per alimenti

PESO PRODOTTO

Peso (g)±2	100
No. Pezzi/Prodotto	12
Peso (kg)	1,2

IMBALLO SECONDARIO

Tipologia imballo	38 F. 05 CARTONE
Lato Lungo (cm)	43,7
Lato Corto (cm)	29,4
Altezza (cm)	8,8

PALLETIZZAZIONE

Ct/strato	6
Strati/Pallet	20
Ct/Pallet	120
Altezza Pallet (cm)	176
con Europallet (cm)	191

LINEA M/Z