

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: Fantasia di frolla mista

| Codice | Peso netto (gr) | Pezzi | Scatole per pallet | Linea Conf. | Codice Ean |
|--------|-----------------|-------|--------------------|-------------|---------------|
| 5063 | 1000 | 1 | 184 | | 8000862333843 |
| 55063 | 500 | 1 | 483 | | 8000862333843 |

NOME PRODUTTORE:

Dolciaria Cerasani S.R.L.
Via Pietro Verri -
Zona Artigianale e piccole industrie
67057 Pescina (AQ)

ETICHETTATURE:

L'etichetta viene apposta sia sull'imballo primario che secondario. Nell'etichetta dell'imballo primario viene riportato: il nome del prodotto, gli ingredienti, gli eventuali allergeni, la data di scadenza, il peso, le modalità di conservazione, il codice ean (13) e il lotto di produzione.
Nell'imballo secondario viene riportato: il nome del prodotto, il codice di fatturazione, il numero di pezzi e il peso delle confezioni interne, il codice di fatturazione, il numero di pezzi e il peso delle confezioni interne, il codice ean (13) e il codice ean (128), il lotto, la data di scadenza.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO:

Prodotto da forno

Caratteristiche Organolettiche:

| Caratteristica | Descrizione |
|----------------|---|
| Aspetto: | Vedere schede tecniche dei singoli prodotti |
| Dimensioni: | Vedere schede tecniche dei singoli prodotti |
| Odore: | Vedere schede tecniche dei singoli prodotti |
| Consistenza: | Vedere schede tecniche dei singoli prodotti |
| Gusto: | Dolce |

INGREDIENTI:

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo '0', proporzione variabile (palma, cocco, colza), acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sale, aroma, acidificante: acido citrico, colorante: beta-carotene), Copertura cacao (zucchero, grassi vegetali totalmente idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere (16%), emulsionante: lecitina di girasole, aromi (vanillina)). Crema gusto gianduia (zucchero, oli e grassi vegetali (oli in proporzione variabile (colza, girasole, mais, palma), cacao magro in polvere, LATTOSIO, amido di mais, NOCCIOLE 2% , emulsionante: lecitina di girasole, aromi). tuorlo d'UOVO, zucchero velo (zucchero, amido di mais), Preparato ai frutti di bosco (frutta in proporzione variabile (fragole, mirtilli, more, lamponi), sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservanti: sorbato di potassio, ANIDRIDE SOLFOROSA; aroma). crema bianca (oli vegetali (palma, girasole, SOIA), zucchero, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, amido di mais, emulsionante: lecitine di girasole, aromi). UOVA, LATTE in polvere, cacao in polvere, siero di LATTE in polvere, concentrato di carote, miele, agenti lievitanti: E450i, E500ii; amido di FRUMENTO, colorante: E120, amido, aromi.

Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 riguardante gli Allergeni e successive modifiche apportate dalla direttiva 2006/142/CE del 22 dicembre 2006 all'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE

Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO

Allergeni:

| Descrizione | Valore |
|--|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine | Farina di grano tenero tipo 0 |
| Uova e prodotti a base di uova | Uova fresche pastorizzate, tuorlo d'uovo |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il latt | Latte in polvere, latte scremato in polve siero |
| Soia e prodotti a base di soia | Lecitina di soia |
| Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/Kg | Anidride solforosa come residuo |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es: noci, n | Nocciole |

| Analisi | Descrizione |
|-------------------------|--------------------|
| CBT a 30 Â° C | <10 ufc/g |
| Lieviti e muffi | <10 ufc/g |
| Enterobatteriacee | <10 ufc/g |
| Escherichia coli | <10 ufc/g |
| Enterococchi | <10 ufc/g |
| Coliformi Totali | <10 ufc/g |
| Salmonella spp. | assente in 25g A/P |
| Stafilococchi coagulasi | <10 ufc/g |
| listeria monocytogenes | assente in 25g |

Valori Nutrizionali per 100g

| Descrizione | Valore |
|-----------------------------|----------------|
| Energia | 1896kJ/513kcal |
| Grassi | 31 g |
| Di cui: Acidi grassi saturi | 18 g |
| Carboidrati | 71 g |
| Di cui: - Zuccheri | 29g |

| Descrizione | Valore |
|-------------|---------|
| Fibre | 2,76 g |
| Proteine | 14,68 g |
| Sale | 0,42 g |

Immagazzinamento:

Immagazzinare con le confezioni originali in luoghi freschi e sciutti, lontano da fonti di calore e a diretto contatto con i raggi di sole. Come specificato anche in etichetta. Evitare di lasciare all'aria il prodotto per tempi prolungati.

Imballaggio:

Il prodotto è confezionato su più strati in vassoi per uso alimentare chiuso poi con film coestruso per uso alimentare. I vassoi vengono poi scatolaati in cartoni aperti alla parte superiore. Le confezioni sono avvolte da film coestruso per uso alimentare e scatolaate in cartoni ondulati chiusi con nastro adesivo.

Conservabilità:

180 **Giorni**

Conformità degli imballaggi :

Gli imballaggi primari sono conformi ai regolamenti nazionali ed europei: D.M. del 21/03/1973 modif. da D.M. n. 220 del 26/04/1993 e successivi aggiornamenti (ultimo aggiornamento disponibile: D.M. n. 174 del 24/09/2008)-Direttive CEE 89/109-90/128-92/39-95/3-96/11-99-91-94/62)metalli pesanti)- Reg. 852/2004 direttive CEE 93/43 CEE-96/03/CE (HACCP)-DLgs 538 del 17.12.1999 direttive CEE 93/10-93/111 (Ftalati)-DPR 777/82 e succes. aggiornam. E modifiche; Reg. 1935/2004/CE-1985/2005/CE-10/2011/CE (nei termini previsti dall'art. 22 "disposizioni transitorie" e 23 "entrata in vigore ed applicazione") e succes. aggiornamenti e modif. - Reg. CE 10/2011

| | |
|--|---|
| Redatto da : Sig.ra Cerasani Lidia | Il Responsabile qualità : Sig.ra Cerasani Lidia |
|--|---|



**Azienda certificata
ISO 9001
Cert. N° IT251644**

DOLCIARIA CERASANI S.r.l.

Sede legale Uffici e produzione: Via Pietro Verri, Zona Art. e Picc. Ind., 67057 PESKINA (AQ) - ITALY -
Tel. +39 (0) 863 898105 - Fax + 39 (0) 863 898093 - E-mail: linfo@cerasani.com - www.cerasani.com
Cap. Soc. € 66.300,00 i.v. - R.E.A. di l'Aquila n° 77340 - Reg. Imprese n° AQ006-3866
C.F. e P. IVA 01277590665