	<u>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</u>	Rev 0 del 27/07/15 Pag 1/2
	<b>FONDO TORTA 3 STRATI</b>  <b>Marchio: DAILY BREAD</b>	APPROVAZIONE RAQ Erika Mungherli

### **DESCRIZIONE PRODOTTO:**

3 Fondi per torta di pan di spagna 400 g.


### **ETICHETTATURA**

#### **Fondo per torta a 3 strati-prodotto da forno.**

**Ingredienti** farina di **frumento**, **uova**, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, umidificanti: sorbitolo, glicerolo; olio di colza, amido di **frumento**, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio; sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttori di acidità: acetati di sodio, aroma naturale. Può contenere tracce di **latte** e **frutta a guscio**.

### **ALLERGENI**

Allergeni	Aggiunta diretta		Carry over and/or cross contamination	
	Si/ No	Ingredienti	si/No	Nome
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	si			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No	
Uova e prodotti a base di uova	Si		No	
Pesci e prodotti a base di pesci	No		No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No	
Soia e prodotti a base di soia	no		no	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No		si	
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		No	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	No		No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No	
Senape e prodotti a base di senape	No		No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No		No	
Molluschi e prodotti derivati	No		No	

	<b><u>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</u></b>	Rev 0 del 27/07/15 Pag <b>2/2</b>
	<b>FONDO TORTA 3 STRATI</b>  <b>Marchio: DAILY BREAD</b>	APPROVAZIONE RAQ Erika Mungherli

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:**

Valori nutrizionali medi	Per 100 g
Energia	1495 kJ/355kcal
Grassi	8,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	63 g
Di cui zuccheri	28 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,5 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

Aw	0,75 ± 0,05
Umidità	16,5 ± 3 %

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	3 basi circolari
Odore	Gradevole, dolce di prodotto da forno
Sapore	Gradevole, dolce di prodotto da forno
Struttura	Soffice, leggermente porosa/spugnosa

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRI	STANDARD
Carica microbica totale	< 10 <sup>5</sup> /g
Lieviti e muffe	< 10 <sup>3</sup> /g

### **LUOGO DI PRODUZIONE**

Prodotto in Polonia.

### **CONFEZIONAMENTO**

Coperchio superiore in PVC con etichetta; vassoio inferiore in carta politenata alluminata. Peso netto: 400 g "e".

### **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:**

Conservare in luogo fresco ed asciutto; conservare lontano da odori estranei e dalla luce diretta.

**Vita residua a magazzino:** 120 gg

Marcatura termine minimo di conservazione: Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aa.

Posizione: fondo della confezione