



Registrazione

REG 1202 - SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TCNS

Rev 06 – 11 11 14

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	Tortino con crema alla nocciola (sacco)
SIGLA	TCNS
DEFINIZIONE	Prodotti dolciari da forno a lievitazione forzata detti anche "colati"
SCADENZA (shelf life)	6 mesi da data produzione (calcolati come 180 giorni da giorno giuliano di produzione)
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ELENCO INGREDIENTI	Farina di frumento tenero, zucchero, crema di nocciola 18% (sciropo di glucosio, zucchero, oli vegetali non idrogenati di palma e girasole, acqua, nocciole 9% corrispondenti all'1,6% sul totale ingredienti, cacao magro in polvere, aromi), uova , oli vegetali non idrogenati (palma, girasole), sciropo di glucosio, proteine del latte , agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), amido di frumento , sale, aromi
ALLERGENI contaminazione accidentale	Contiene Farina di frumento, Nocciole, Uova, Proteine del latte, Amido di frumento. Può contenere tracce di soia.
OGM FREE	I prodotti in oggetto vengono da noi prodotti utilizzando materie prime prive di organismi OGM (Organismi Geneticamente Modificati) o sostanze indesiderate non consentite dalla legge.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE	dorato chiaro in superficie
ODORE	note di vaniglia, lieve nota di uova, fragranza di nocciola
SAPORE	note aromatiche e fragranti tipiche di un prodotto dolciario da forno; sapore accentuato di nocciola.
ASPETTO	gradevole con reologia regolare e superficie lucida; presenza di fori della farcitura
CONSISTENZA	morbida

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI

analisi svolte dal Laboratorio Analisi esterno certificato UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n.173) e accreditato ACCREDIA (Lab N°0403)

	Valori per 100 grammi	%RI*	Valori per porzione (41,7 g)	%RI*
VALORE ENERGETICO (Kj/Kcal)	1810 Kj / 432 Kcal	21,6%	755 Kj / 180 Kcal	9,0%
GRASSI	21,8 g	31,1%	9,1 g	13,0%
di cui acidi grassi saturi	8,5 g	42,5%	3,5 g	17,7%
CARBOIDRATI	50,4 g	18,7%	21,0 g	7,8%
di cui zuccheri	34,7 g	38,6%	14,5 g	16,1%
FIBRE ALIMENTARI	1,8 g	7,2%	0,8 g	3,0%
PROTEINE	7,8 g	15,6%	3,2 g	6,5%
SALE	0,5 g	20,8%	0,2 g	8,7%
Aw	0.85-0.87			

*RI= assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400Kj/2000Kcal)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

analisi svolte dal Laboratorio Analisi esterno certificato UNI EN ISO 9001:2008 (certificato CSQA n.173) e accreditato ACCREDIA (Lab N°0403)

CARICA MESOFILA TOT A 30° C	< 100 UFC/g
COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/g
STAF. COAG. POS.	< 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
MUFFE	< 10 UFC/g
LIEVITI	< 10 UFC/g

IMBALLAGGIO E TRASPORTO

CODICE EAN	8 001113 000156
CONFEZIONE	sacco, contenente 15 pezzi di prodotto confezionato uno ad uno
PESO VASCHETTA	Netto 625 g
CARTONI	In ogni cartone sono contenuti 5 sacchi. Misure del cartone 39,5x24xh28,7
PALLET	Massimo 80 cartoni per pallet (strati da 10 cartoni) – vedi accordi commerciali
IMBALLAGGIO	Incarto singolo (1x1) in polipropilene coestruso per alimenti e incarto sacco (1x15) in polipropilene accoppiato. Cartone in cartone ondulato.
TRASPORTO	Mezzo camion a temperatura ambiente (non necessita di catena freddo)

ORGANIZZAZIONE DI QUALITÀ

La nostra azienda opera in conformità ai dettami del D.Lgs. 26 maggio 1997, n.155, sostituito/integrato dal successivo "Pacchetto Igiene" (Reg 852-853-854/2004) ed ha elaborato un manuale di corretta prassi igienica con lo scopo di definire il piano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) per il processo produttivo della Ditta "Beniamino s.r.l."