



Registrazione

REG 1202 - SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

YS

Rev 07 – 11 11 14

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE	Tortino preparato con yogurt (sacco)
SIGLA	YS
DEFINIZIONE	Prodotti dolciari da forno a lievitazione forzata detti anche "colati"
SCADENZA (shelf life)	6 mesi da data produzione (calcolati come 180 giorni dal giorno giuliano di produzione)
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
ELENCO INGREDIENTI	Zucchero, farina di frumento tenero, uova , oli vegetali non idrogenati (palma, girasole), proteine del latte , yogurt 3%, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), amido di frumento , sale, aromi.
ALLERGENI contaminazione accidentale	Contiene Farina di frumento, Uova, Proteine del latte, yogurt, amido di frumento. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio.
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
SAPORE	note aromatiche e fragranti tipiche di un prodotto dolciario da forno.
ASPETTO	gradevole con reologia regolare e superficie lucida
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		Valori per porzione (36 g)	
		%RI*		%RI*
VALORE ENERGETICO (Kj/Kcal)	1819 Kj / 435 Kcal	21,8%	655 Kj / 157 Kcal	7,8%
GRASSI	22,5 g	32,1%	8,1 g	11,6%
di cui acidi grassi saturi	9,2 g	46,2%	3,3 g	16,6%
CARBOIDRATI	46,5 g	17,2%	16,7 g	6,2%
di cui zuccheri	30,9 g	34,3%	11,1 g	12,4%
FIBRE ALIMENTARI	0,8 g	3,1%	0,3 g	1,1%
PROTEINE	11,2 g	22,4%	4,0 g	8,0%
SALE	0,8 g	31,3%	0,3 g	11,3%
Aw	0.85-0.88			*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 000132
CONFEZIONE	sacco, contenente 15 pezzi di prodotto confezionato uno ad uno
PESO VASCHETTA	Netto 540 g
CARTONI	In ogni cartone sono contenuti 5 sacchi. Misure del cartone 39,5x24x28,7
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."


BENIAMINO s.r.l.
 "SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA"
 Viale del Lavoro, 11/A
 37023 GREZZANA (VR) Italia
 Telefono 046 908522
 Telefax 046 908963
 C.F./P.IVA REG. IMP. VR
 01210140230