

	SCHEDA CAPITOLATO TECNICO PRODOTTO	SCH CTP 82001_gu		
	TITOLO	REVISIONE	DATA	PAGINA
	<b>PRODOTTO IN PANDISPAGNA</b>	4	10/10/2010	1 / 1
		VERIFICA TPR	APPROVA RAQ	

<b>CODICE (code)</b>	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO (name of product)</b>
<b>82001</b>	<b>ROLL cacao 200 g</b>

**IT PRODOTTO A BASE DI PANDISPAGNA FARCITO CON CREMA (17,5%) AL CACAO MAGRO E DECORATO (2,5%) AL GUSTO LATTE. INGREDIENTI:** Farina di **frumento** – Zucchero – Sciroppo di glucosio-fruttosio – **Uova** – Grassi vegetali – Aromi – Acqua – Cacao magro in polvere (2,3%) – Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina – Stabilizzante : sorbitolo – Destrosio – Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico – Sale – Lattosio – Latte scremato in polvere. **Contiene glutine, uova e derivati del latte. Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.** Conservare in luogo fresco ed asciutto. **PRODOTTO IN ITALIA.**

Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sulla confezione

**SPONGE CAKE WITH LOW-FAT COCOA FILLING (17,5%) AND MILK FLAVOUR DECORATION (2,5%).**  
**INGREDIENTS :** **Wheat** flour – Sugar – Glucose-fructose syrup – **Eggs** – Vegetable fats – Flavourings – Water– Low-fat cocoa powder (2,3%) – Emulsifiers : mono- and diglycerides of fatty acids, lecithin – Stabilizer : sorbitol – Dextrose – Raising agents : sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate – Salt – Lactose – Skimmed milk powder. **Contains gluten, eggs and milk derivatives. May contain traces of nuts and soya.** Keep in a cool, dry place. **PRODUCED IN ITALY.** Best before : see date printed on packing

Caratteristiche chimiche e microbiologiche	Chemical and microbiological characteristics	Chemische und mikrobiologische Eigenschaften	Caractéristiques chimiques et microbiologiques	Valori (values)	U.M.
Carica batterica totale	Total bacterial count	Gesamte Keimzahl	Nombre total de germes	< 1000	UFC/g
Muffe	Moulds	Schimmels	Moisissures	< 100	UFC/g
Lieviti	Yeasts	Hefen	Levures	< 100	UFC/g
Salmonelle	Salmonellae	Salmonellen	Salmonelles	Assenti in 25g (Absents in 25g)	UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	Assente in 1g (Absent in 1g)	UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente in 0.1g (Absent in 0.1g)	UFC/g

**I PRODOTTI FABBRICATI E FORNITI DALLA FORNERIA GUSPARO S.p.A. DI COSEANO (UD) SONO CONFORMI ALLE VIGENTI DISPOSIZIONI DI LEGGE; EVENTUALI DISCREPANZE TRA LE DENOMINAZIONI DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI NEL PRESENTE CAPITOLATO TECNICO PRODOTTO E QUELLE INDICATE IN CONFEZIONE SONO DOVUTE ALL' ADEGUAMENTO IN CORSO.**

(The products manufactured and supplied by Forneria Gusparo S.p.A. in Coseano (UD) are in compliance with Laws and Regulations in force. Possible discrepancies between the names of ingredients declared on technical report and the names of ingredients printed on wrapping material may be due to the times of revision.