



SCHEDA TECNICA ST018
REVISIONE 02 del 24/05/2016
Prodotto
PASTA FROLLA (articoli vari)

SFOGLIA TORINO s.r.l.
VIA NEVIZZANO, 8
14021 BUTTIGLIERA D'ASTI (AT)
TEL. +39.011.992.18.83 FAX +39.011.992.17.77

Destinazione d'uso e limitazioni	Prodotti dolciario da forno a base di pasta frolla. Può essere consumato da tutte le categorie di consumatori eccetto soggetti allergici a (vedi sez. Allergeni) e consumatori con ridotta tolleranza allo zucchero.	Limiti microbiologici	<table border="1"><thead><tr><th>PARAMETRI</th><th>UNITÀ' DI MISURA</th><th>VALORE DI RIFERIMENTO</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>Carica batterica totale</i></td><td>UFC/g</td><td><10.000</td></tr><tr><td><i>Enterobatteriacee</i></td><td>UFC/g</td><td><10</td></tr><tr><td><i>Muffe</i></td><td>UFC/g</td><td><500</td></tr><tr><td><i>Lieviti</i></td><td>UFC/g</td><td><1000</td></tr><tr><td><i>Stafilococco Aureo</i></td><td>UFC/g</td><td><10</td></tr></tbody></table>	PARAMETRI	UNITÀ' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO	<i>Carica batterica totale</i>	UFC/g	<10.000	<i>Enterobatteriacee</i>	UFC/g	<10	<i>Muffe</i>	UFC/g	<500	<i>Lieviti</i>	UFC/g	<1000	<i>Stafilococco Aureo</i>	UFC/g	<10
PARAMETRI	UNITÀ' DI MISURA			VALORE DI RIFERIMENTO																	
<i>Carica batterica totale</i>	UFC/g	<10.000																			
<i>Enterobatteriacee</i>	UFC/g	<10																			
<i>Muffe</i>	UFC/g	<500																			
<i>Lieviti</i>	UFC/g	<1000																			
<i>Stafilococco Aureo</i>	UFC/g	<10																			
Shelf Life	12 mesi.																				
Lotto	Codice Giuliano (LAAGGG).	Informazioni organolettiche	<table border="1"><tr><td>Colore</td><td>Marrone chiaro da forno</td></tr><tr><td>Sapore</td><td>Dolce</td></tr><tr><td>Odore</td><td>Fragrante</td></tr><tr><td>Consistenza</td><td>Friabile</td></tr></table>	Colore	Marrone chiaro da forno	Sapore	Dolce	Odore	Fragrante	Consistenza	Friabile										
Colore	Marrone chiaro da forno																				
Sapore	Dolce																				
Odore	Fragrante																				
Consistenza	Friabile																				
Conservazione	Mantenere a max 20° C in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore e da luce diretta.	Informazioni nutrizionali	Valori medi per 100 g di prodotto Energia 1997 kJ - 476 Kcal - Grassi 20,8 g - di cui acidi grassi saturi 7,8 g - Carboidrati 65,2 g - di cui zuccheri 22,3 g - Fibre 1,1 - Proteine 6,5 g - Sale 0,62 g																		
Pallet	Epal 80x120 cm			Modalità d'uso	Il prodotto è pronto all'uso - farcire a piacere																
Ingredienti	Farina di FRUMENTO tenero tipo "00", BURRO, zucchero, UOVO intero fresco pastorizzato, sciroppo di glucosio, emulsionante: lecitina di girasole, sale, agenti lievitanti (difosfato disodico e carbonato acido di sodio, amido di mais) aromi.																				
Allergeni	Contiene GLUTINE, UOVO, LATTE. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SOIA.																				
HACCP	Sistema di autocontrollo conforme al Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni.																				
OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati																				

ART.	EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Confezione	Dimensioni esterne	Quantità	Peso netto (g)	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
112M	8027033011256	cestini mignon	Ø 45 Est.50 x int. 40xh15	Sacchetto HD per alimenti (primario). Scatola di cartone formata da fondo + coperchio	390 x 235 x120	150 pz. circa sfusi	1800 g/sc 10-11g/pz	10	15	150

422	8027033042205	Fondi torta	Ø 220 (est.235 Int.200 h20)	ALVEOLO per alimenti (primario). Scatola di cartone formata da fondo + coperchio	510 x 260x 150	10 pezzi per cartone	2500 g/sc 250 g/pz	6	12	72
-----	---------------	-------------	-----------------------------------	--	----------------	----------------------------	-----------------------	---	----	----