



SCHEDA TECNICA ST040

REVISIONE 28 ottobre 2015

Prodotto

BACI DI DAMA CACAO

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	Biscotto accoppiato con farcitura al cacao. 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>UNITA' 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	UNITA' 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		UNITA' 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 Lotto	9 mesi. GGG (giorno giuliano)AA(anno) LTURNO	Informazioni organolettiche	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Colore</td> <td colspan="2">Dorato da forno nel bordo, marrone nel cuore.</td> </tr> <tr> <td>Sapore</td> <td colspan="2">Caratteristico della frolla e cacao</td> </tr> <tr> <td>Odore</td> <td colspan="2">Leggermente aromatizzato</td> </tr> <tr> <td>Consistenza</td> <td colspan="2">Fragile</td> </tr> </tbody> </table>			Colore	Dorato da forno nel bordo, marrone nel cuore.		Sapore	Caratteristico della frolla e cacao		Odore	Leggermente aromatizzato		Consistenza	Fragile							
Colore	Dorato da forno nel bordo, marrone nel cuore.																						
Sapore	Caratteristico della frolla e cacao																						
Odore	Leggermente aromatizzato																						
Consistenza	Fragile																						
Conservazione Pallet	Mantenere a max 20° C in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore e da luce diretta.	Informazioni nutrizionali	<p>Valori medi per 100 g di prodotto Energia 1997 kJ - 477 Kcal - Grassi 24,4 g- di cui acidi grassi saturi 13 g - Carboidrati 58,4 g - di cui zuccheri 19,6 g – Proteine 4,4 g - sale 0,09 g -fibre 2,1</p>																				
Ingredienti	Epal 80x120 cm Farina di FRUMENTO tipo "0", margarina vegetale senza grassi idrogenati (grassi vegetali (palma) e oli vegetali (palma, colza, girasole in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina (di girasole) E322), sale (0,1%), correttore di acidità: acido citrico), BURRO, zucchero, MANDORLE, cacao 5%, sciroppo di glucosio, vanillina, aroma.		Modalità d'uso	Pronto all'uso																			
Farcitura	Farcitura al cacao 10%: zucchero, grassi vegetali (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12% di burro di cacao 8%, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.																						
Allergeni	Contiene GLUTINE, LATTE o prodotti a base di LATTE, FRUTTA SECCA A GUSCIO: MANDORLE, SOIA. Può contenere tracce di FRUTTA SECCA A GUSCIO diversa da MANDORLE e UOVA.																						
HACCP	Sistema di autocontrollo conforme e al Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004.																						
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
610 BC	8027033612200	Baci cacao	Ø 35 h 20	Sacchetto HD (primario). Scatola di cartone formata da fondo + coperchio	325x235x110	189 pezzi ca. da 10,6 g ca.	2000	10	10	100