



SCHEDA TECNICA ST026
REVISIONE 02 del 24/05/2016

Prodotto
CESTINO AL 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	Prodotto dolciario da forno. 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 Lotto	9 mesi. Codice Giuliano (LAAGGG).																				
Conservazione	Mantenere in luogo fresco ed asciutto al riparo da fonti di calore e da luce diretta.																				
Pallet	Epal 80x120 cm																				
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.	Informazioni organolettiche	<table border="1"> <tr> <td>Colore</td> <td>Dorato da forno nel bordo, marrone nel cuore.</td> </tr> <tr> <td>Sapore</td> <td>Caratteristico della frolla e dolce di cacao</td> </tr> <tr> <td>Odore</td> <td>Leggermente aromatizzato</td> </tr> <tr> <td>Consistenza</td> <td>Fragile</td> </tr> </table>	Colore	Dorato da forno nel bordo, marrone nel cuore.	Sapore	Caratteristico della frolla e dolce di cacao	Odore	Leggermente aromatizzato	Consistenza	Fragile										
Colore	Dorato da forno nel bordo, marrone nel cuore.																				
Sapore	Caratteristico della frolla e dolce di cacao																				
Odore	Leggermente aromatizzato																				
Consistenza	Fragile																				
Ripieno	Farcitura: crema bitter alle nocciole (zucchero, grasso vegetale: palma, girasole, shea, colza in proporzione variabile; cacao magro in polvere 5%, NOCCIOLE 2%, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale vaniglia, aroma). Decorazione: Granella di NOCCIOLA.																				
Decorazione																					
Allergeni	Contiene GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SOIA.	Informazioni nutrizionali	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 - Fibre 2,1 - Proteine 4,4 g - Sale 0,09 g																		
HACCP OGM	Sistema di autocontrollo conforme al Regolamento (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni. Il prodotto non contiene OGM o loro derivati.	Modalità d'uso	Pronto all'uso																		

ART.	EAN	Descrizione	Dimensioni (mm)	Confezione	Dimensioni esterne	Quantità	Peso netto (g)	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
610 CC	8027033610206	Cestino al cacao	Ø 40 interno Ø 50 interno h 15	Sacchetto HD (primario) Scatola di cartone formata da fondo + coperchio	325x235x110	91 pezzi ca. da 22 g ca.	2000	10	10	100