

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FROLLA DELIZIA

191 GOLAMI003

Ed. 1 REV. 01

DATA: 28/04/2017

DESCRIZIONE PRODOTTO

Assortimento di biscotti di frolla

INGREDIENTI

-INGREDIENTI- Frolla: Farina di GRANO tenero; oli e grassi vegetali (girasole e palma); zucchero; amido di FRUMENTO/mais; acqua; UOVA pastorizzate; PANNA; BURRO; sale; aromi naturali; emulsionanti: E471; conservante: E202; correttore di acidità: E330; aromi. Farcitura nocciola e cacao: Zucchero; oli vegetali di girasole e palma; cacao magro in polvere 7%; LATTOSIO; NOCCIOLE 2%; LATTE scremato in polvere; emulsionanti: lecitina di SOIA; aromi. Farcitura albicocca: Sciroppo di glucosio-fruttosio; purea di albicocche (35%); zucchero; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aromi. Glassatura: Zucchero; grassi vegetali non idrogenati (palmisti e cocco); cacao magro in polvere; LATTE scremato in polvere; LATTOSIO; emulsionante: lecitina di SOIA; aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO e SEMI DI SESAMO.

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

DENOMINAZIONE DI VENDITA MODALITA' DI CONSERVAZIONE TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE Prodotto dolciario da forno

Luogo Fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

8 Mesi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE

COLIFORMI TOTALI

SOO ufc/g
ENTEROBATTERI

LIEVITI E MUFFE

ESCHERICHIA COLI

STAPHYLOCOCCUS AUREUS

SALMONELLA SPP

100 ufc/g

assente in 25g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

ALLERGENI PRESENTI (All.III bis Dir. 2003/89CE e s.m.i.)

PESO
DIMENSIONI
UMIDITA'
CARATTERISTICHE PRODOTTO
ALTRO
ASSORTIMENTO

19(g)±3 Fiore 12(g)±3 Ferri 19(g)±3 Sorpresine 6 cm±0,5 Fiore 4,1*3,8 cm±0,5 Ferri 4,8 cm±0,5 Sorpresine 4,2%±1 Fiore 1,1%±1 Ferri 2,9%±1 Sorpresine Senza grassi vegetali idrogenati Senza azocoloranti Fiore Albicocca, Ferri, Sorpresine

PRESENZA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

VALORE ENERGETICO (kJ)	2033 kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI
VALORE ENERGETICO (kcal)	486 kcal	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
GRASSI	25.6 g	Uova e ovoprodotti	SI
DI CUI ACIDI SATURI	12.3 g	Pesce e prodotti a base di pesce	NO
CARBOIDRATI	59.3 g	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Tracce
DI CUI ZUCCHERI	28.4 g	Soia e prodotti a base di soia	SI
PROTEINE	4.1 g	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
SALE	0.2 g	Frutta a guscio e prodotti derivati	SI
		Sedano e prodotti a base di sedano	NO
S A		Senape e prodotti a base di senape	NO
		Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Tracce
		Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)	NO
		Lupino e prodotti a base di lupino	NO
		Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO

IMBALLO PRIMARIO	D01	IMBALLO SECONDARIO	3	PALLETTIZZAZIONE				
Peso (g)	200	Peso (kg)	2,4	Ct/strato	8			
Lato Lungo (cm)	18,5	Lato Lungo (cm)	39,5	Strati/Pallet	12			
Lato Corto (cm)	14,5	Lato Corto (cm)	29,5	Ct/Pallet	96			
Altezza (cm)	4,5	Altezza (cm)	14,5	Altezza Pallet (cm)	174			
No. Confezioni/cartone	12	Tipologia imballo	ESPOSITORE	con Europallet (cm)	189			