



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP\_44-08100

Ed.: 1 Rev.:5 Data Rev.: 23.02.16 Pag.: 1 di 1

**STP\_44-08100****PRODOTTO: CROSTATATA ALL'ALBICOCCA E MANDORLE**

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Dolce da forno con passata di albicocca e mandorle
INGREDIENTI	Passata albicocche 41% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea di albicocche 45%, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi), farina di FRUMENTO, MANDORLE 9,5%, zucchero, UOVA fresche intere, burro (contiene LATTE), LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato di sodio, fosfato di calcio, carbonato acido d'ammonio), sale.
PESO	400 g
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, dopo l'apertura richiudere la confezione con cura.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	70 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto)
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto)
TIPO CONFEZIONE	Scatolina o pellicola per alimenti
CODICE DI RINTRACCIABILITA' INTERNO	CM044/X8113

CARATTERISTICHE PRODOTTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		RIF. LEGISLATIVO
			VALORE	TOLLER.	
<b>Microbiologiche:</b>					
Carica Batterica Totale	Carica	Ufc/g	≤ 500.000	-	Interno
Escherichia coli	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Stafilococco Aureo	Carica	Ufc/g	≤ 100	-	Interno
Salmonella	Presenza	Ufc/25g	Assenza	-	Interno
Muffe	Carica	Ufc/g	≤ 1.000	-	Interno
<b>Organolettiche:</b>					
Aspetto:	Caratteristico con cottura omogenea				
Consistenza:	Compatta con buona friabilità				
Sapore:	Tipico della lavorazione artigianale della crostata				
Odore:	Fragrante, tipico				

ALLERGENI	SI/NO	Ingrediente in etichetta	Contaminazione	Contaminazione dichiarata in etichetta
Cereali contenenti glutine o prodotti derivati	SI	Frumento		
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova o prodotti a base di uova	SI	Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia			SI	Soia
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte		
Frutta a guscio o prodotti derivati	SI	Mandorle	SI	Noci, nocciole
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg	NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	