



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_44-08100

Ed.: 1

Rev.:5

Data Rev.: 20.04.14

Pag.: 1 di 1

STP_44-08100

PRODOTTO: CROSTATATA ALLE CILIEGIE

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE |
|--|---|
| DENOMINAZIONE LEGALE | Dolce da forno con passata di ciliegie |
| INGREDIENTI | Passata di ciliegie 41% (sciropo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegie 35%, zucchero, purea di frutti rossi, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi), farina di FRUMENTO, 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, conservante: sorbato di potassio. Contiene ANIDRIDE SOLFOROSA Può contenere tracce di MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, SOIA. NON CONTIENE OLIO DI PALMA. |
| 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' INTERNA | CI044 - X8105 |

| CARATTERISTICHE PRODOTTO | PARAMETRO | UNITÀ MISURA | SPECIFICHE | | RIF. LEGISLATIVO |
|--------------------------|---|--------------|------------|---------|------------------|
| | | | VALORE | TOLLER. | |
| Microbiologiche: | | | | | |
| 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 |
| Organolettiche: | | | | | |
| Aspetto: | Caratteristico con cottura omogenea, guarnito con passata di frutta rossa | | | | |
| 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 | NO | | SI | Mandorle, 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 | SI | Anidride solforosa* | NO | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | NO | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | | NO | |

* Nel prodotto finito presenti in concentrazione inferiore a 10 mg/kg.