

	<p align="center"><b>SCHEDA PRODOTTO FINITO CASSATA SICILIANA 1500 g</b></p>	<p align="center">POG06/ALL24 Pasticceria</p>  <p align="center">Nuove idee nel dessert</p>
<p>Emissione : <b>10/08</b> Rev: 05 del 22/10/2021</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 1 di 2</p>

<p>NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO</p>	<p align="center">CASSATA SICILIANA</p>	
<p>PESO NETTO</p>	<p align="center">1500 g</p>	
<p align="center"><b>INFORMAZIONI QUALITATIVE</b></p>		
<p>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE</p>	<p align="center">18 mesi</p>	
<p>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</p>	<p>Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione.</p>	
<p>MODALITA' DI CONSUMO</p>	<p>Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5°C per circa 4 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 4 giorni.</p>	
<p>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	<p>Classico dolce della cultura siciliana prodotto in sicilia.</p>	
<p>INGREDIENTI</p>	<p>crema di ricotta (ricotta 30%(siero ovi-caprino, LATTE), zucchero, stabilizzante: E 412), surrogato di cioccolato (zucchero, grassi vegetali idrogenati (palma), cacao magro in polvere, burro di cacao, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi), pasta reale (zucchero a velo (zucchero, amido, destrosio, MANDORLA, acqua, glucosio, coloranti: E 100, E 141ii), pan di spagna (UOVA, zucchero, farina di GRANO tenero, amido di mais, agenti lievitanti (acqua, stabilizzante: sorbitolo, emulsionante: E 471, aroma naturale arancia)), zucchero fondente (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua), ciliegia candita (ciliegia, sciroppo di glucosio/fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: E330, conservante: E 202, E 220; colorante: E 127), scorza d'arancia candita (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio/fruttosio, (FRUMENTO), saccarosio, correttore di acidità: E 330, conservante: E 220)</p>	
<p>INFORMAZIONI ALLERGENICHE</p>	<p>Contiene <b>GLUTINE, UOVA, LATTE, MANDORLE, SOIA</b> in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: <b>ARACHIDI, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOLFITI.</b></p>	
<p>USO PREVISTO</p>	<p>Diabetici</p>	<p>Non adatto</p>
	<p>Celiaci</p>	<p>Non adatto</p>

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO CASSATA SICILIANA 1500 g</b>	<b>POG06/ALL24</b> Pasticceria  <b>QUADRIFOGLIO</b> Nuove idee nel dessert
Emissione : <b>10/08</b> Rev: 05 del 22/10/2021	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>	Pg 2 di 2

	Vegani	Non adatto
<b>SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g
	Enterobacteriacee in 25 g	< 100 ufc/g
	Salmonella in 25 g	Absent
	Listeria Monocitogenes in 25 g	Absent
	Muffe	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
<b>OGM</b>	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g</b>	Energia	1185 kJ / 282 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	8.8 g 5.2 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	44 g 38 g
	Proteine	5.9 g
	Sale	0.4 g
<b>INFORMAZIONI COMMERCIALI</b>		
<b>CODICE PRODOTTO</b>	58010	
<b>TIPOLOGIA DI LOTTO</b>	Aa9nnnnn (es. 15900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
<b>IVA</b>	10%	
<b>COMPOSIZIONE DEL PALLET</b>	<b>8 CARTONI PER STRATO</b> <b>18 STRATI PER BANCALE</b> <b>144 CARTONI IN TOTALE</b>	
<b>MISURE PALLET COMPLETO</b>	1200 x 800 x 1600 (P x L x H) mm	
<b>PESO PALLET COMPLETO</b>	216 kg + PALLET 25 kg= 241 kg	
<b>ASSICURAZIONE QUALITA'</b>	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it	

Aggiornamento: 22/10/2021

<b>EMETTE (RGQ)</b>	<b>VERIFICA (RGQ)</b>	<b>APPROVA (DIR)</b>
		