

	<p align="center"><b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>MOUSSE AL CIOCCOLATO 600 g</b></p>	<p align="right">POG06/ALL24 Pasticceria</p>  <p align="center">Nuove idee nel dessert</p>
<p>Emissione : 02/17 Rev: 01 del 25/09/2018</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 1 di 3</p>
<p>NOME DEL PRODOTTO</p>	<div align="center">  <p><b>MOUSSE AL CIOCCOLATO</b></p> </div>	
<p>PESO NETTO</p>	<p align="center">600 g (6 porzioni da 100 g)</p>	
<p align="center"><b>INFORMAZIONI QUALITATIVE</b></p>		
<p>TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE</p>	<p align="center">12 mesi</p>	
<p>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</p>	<p>Conservare il prodotto in freezer alla temperatura di -18 °C fino alla data indicata sulla confezione</p>	
<p>MODALITA' DI CONSUMO</p>	<p>Scongelare il prodotto in frigorifero per 2 ore circa. Il prodotto chiuso una volta scongelato può essere conservato in frigorifero a massimo +6 °C per 25 giorni. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Non ricongelare il prodotto.</p>	
<p>DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE SENSORIALI</p>	<p>Mousse al cioccolato fondente su una base di granella di biscotto digestive al cacao e burro e ricoperto di riccioli di cioccolato.</p>	
<p>INGREDIENTI</p>	<p><b>latte</b> scremato reidratato, granella di biscotto digestive 16% (farina di <b>frumento</b>, olio di palma, zucchero, farina integrale di <b>frumento</b>, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: E 500ii, E 303, E 503ii; sale), <b>uova</b>, formaggio morbido 11% (<b>latte</b>, siero di <b>latte</b>, crema di <b>latte</b>, sale, fermenti lattici, caglio), zucchero, olio di cocco, riccioli di cioccolato fondente 4% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, <b>burro</b>, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>; aroma naturale di vaniglia), cioccolato fondente 4% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>; aroma naturale di vaniglia), cacao in polvere, <b>burro</b>, gelatina animale, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionanti: E 471; sale, aromi.</p>	
<p>INFORMAZIONI ALLERGENICHE</p>	<p>Contiene <b>Latte, Glutine, Soia, Uova</b> in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011.</p>	

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>MOUSSE AL CIOCCOLATO 600 g</b>	POG06/ALL24 Pasticceria  Nuove idee nel dessert
Emissione : 02/17 Rev: 01 del 25/09/2018	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 3

	Può contenere tracce di: <b>Frutta a Guscio, Arachidi, Sesamo.</b>	
USO PREVISTO	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica Totale a 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i> in 25 g	Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente
	Muffe	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Energia	1378 kJ / 329 kCal
	Grassi	22 g
	di cui acidi grassi saturi	16 g
	Carboidrati	26 g
	di cui Zuccheri	17 g
Proteine	6.3 g	
Sale	0.50 g	
<b>INFORMAZIONI COMMERCIALI</b>		
CODICE PRODOTTO	60006	
CODICE EAN	8018656600064	
ITF 14	08018656600064	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 18900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO (bicchiere, coperchio)	• BICCHIERE IN VETRO TRASPARENTE • COPERCHIO IN PLASTICA TRASPARENTE
	IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE)	SCATOLA IN CARTONE CONTENENTE 6 BICCHIERI PESO NETTO: <b>600 g</b> PESO LORDO: <b>1550 g</b> DIMENSIONI TOTALI: <b>20 x 28 x 5.5</b> (L x P x H) cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	<b>16 CARTONI PER STRATO</b> <b>28 STRATI PER BANCALE</b> <b>448 CARTONI IN TOTALE</b>	
MISURE PALLET COMPLETO	800 x 1200 x 1700 (L x P x H) mm	

	<p align="center"><b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>MOUSSE AL CIOCCOLATO 600 g</b></p>	<p align="right">POG06/ALL24 Pasticceria</p>  <p align="center">Nuove idee nel dessert</p>
<p>Emissione : <b>02/17</b> Rev: 01 del 25/09/2018</p>	<p align="center">MANUALE DI AUTOCONTROLLO</p>	<p align="right">Pg 3 di 3</p>

<p><b>PESO PALLET COMPLETO</b></p>	<p align="center">694 kg + PALLET 25 kg= 719 kg</p>
<p><b>ASSICURAZIONE QUALITA'</b></p>	<p align="center">Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it</p>

Aggiornamento: 25/09/2018

EMETTE (RGQ)	VERIFICA (RGQ)	APPROVA (DIR)
