

	SCHEDA PRODOTTO FINITO PIRAMIDE al CIOCCOLATO 880 g	POG06/ALL24 Pasticceria  Nuove idee nel dessert
Emissione : 02/17 Rev: 02 del 12/02/2018	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 2

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO	 PIRAMIDE al CIOCCOLATO						
PESO NETTO	880 g (8 monoporzioni da 110 g)						
INFORMAZIONI QUALITATIVE							
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE	12 mesi						
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione.						
MODALITA' DI CONSUMO	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5 °C per circa 30 minuti e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5 °C il prodotto può essere consumato entro 2-3 giorni.						
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Mousse al cioccolato su base di croccante fondente con cuore di nocciola.						
INGREDIENTI	latte scremato reidratato, cioccolato fondente 17% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia ; estratto di vaniglia), zucchero, maltodestrine, grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), cacao magro in polvere, pasta di nocciole , crema al cacao (zucchero, cacao, sciroppo di glucosio/fruttosio, acqua, amido modificato, acidificante: E 334; gelificante: E 440; conservante: E 202, aromi), riccioli di cioccolato fondente 1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro , emulsionante: lecitina di soia ; aroma vaniglia), amido modificato: E 1422; gelatina animale, uova , sciroppo di glucosio/fruttosio, antiossidante: E 340; emulsionanti: E 471, E 473, lecitine di soia ; aromi.						
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene Latte, Uova, Soia in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: Glutine, Frutta a Guscio, Arachidi .						
USO PREVISTO	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Diabetici</td> <td>Non adatto</td> </tr> <tr> <td>Celiaci</td> <td>Non adatto</td> </tr> <tr> <td>Vegani</td> <td>Non adatto</td> </tr> </table>	Diabetici	Non adatto	Celiaci	Non adatto	Vegani	Non adatto
Diabetici	Non adatto						
Celiaci	Non adatto						
Vegani	Non adatto						
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Carica microbica Totale a 30 °C (PCA)</td> <td>< 100000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformi Totali in 1 g</td> <td>< 100 ufc/g</td> </tr> </table>	Carica microbica Totale a 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g		
Carica microbica Totale a 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g						
Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g						

	SCHEDA PRODOTTO FINITO PIRAMIDE al CIOCCOLATO 880 g	POG06/ALL24 Pasticceria  Nuove idee nel dessert
Emissione : 02/17 Rev: 02 del 12/02/2018	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 2

	<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	1143 kJ / 273 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	14 g 9.5 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	32 g 24 g
	Proteine	3.4 g
	Sale	0.05 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI		
CODICE PRODOTTO	81204	
CODICE EAN	8018656812047	
ITF 14	08018656812047	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 17900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	<ul style="list-style-type: none"> • CONTENITORE TERMOFORMATO IN OPS 4 PIRAMIDI per contenitore in OPS 2 contenitore in OPS per cartone TARA: 0.056 kg
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	8 PIRAMIDI al CIOCCOLATO PER CARTONE PESO LORDO: 1.100 kg DIMENSIONI CARTONE: 220 x 220 x 150 (P x L x H) mm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	15 CARTONI PER STRATO 10 STRATI PER BANCALE 150 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO	1200 x 800 x 1650 (P x L x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO	173 kg + PALLET 25 kg= 198 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it	

Aggiornamento: 12/02/2018

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