

	SCHEDA PRODOTTO FINITO BAROZZINO 1050 g	POG06/ALL24 Pasticceria  Nuove idee nel dessert
Emissione : 10/08 Rev: 04 del 09/11/2017	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 3

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO	 BAROZZINO
PESO NETTO	1050 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 di mascarpone con base di torta caffè, cuore di cioccolato fondente, decorato con riccioli tartufati.
INGREDIENTI	latte scremato reidratato, zucchero, mascarpone (crema di latte , correttore di acidità: acido citrico), uova , grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), riccioli di cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, latte intero, emulsionante: lecitina di soia , vanillina), tuorlo d' uovo , arachidi , grassi vegetali (girasole, palma, cartamo, cotone), maltodestrine, sciroppo di glucosio, oli vegetali (girasole, cartamo, cotone), cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia ; estratto di vaniglia), amido modificato: E 1422; decoro al cacao (cacao, destrosio, amido di frumento , zucchero, grassi vegetali (palmisti, cocco), aroma), cacao magro in polvere, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelatina animale, cacao in polvere, emulsionanti: E 471, E 473, lecitine di soia ; antiossidante: E 340; addensante: E 407; aromi.
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene Latte, Uova, Soia, Arachidi, Glutine in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011.

	SCHEDA PRODOTTO FINITO BAROZZINO 1050 g	POG06/ALL24 Pasticceria  QUADRIFOGLIO Nuove idee nel dessert
Emissione : 10/08 Rev: 04 del 09/11/2017	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 3

	Può contenere tracce di: Frutta a Guscio.	
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	1384 kJ / 331 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	23 g 12 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	27 g 22 g
	Proteine	4.6 g
	Sale	0.07 g
	INFORMAZIONI COMMERCIALI	
CODICE PRODOTTO	81207	
CODICE EAN	8018656812078	
ITF 14	08018656812078	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 15900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	• CONTENITORE TERMOFORMATO IN OPS 4 BAROZZINI per contenitore in OPS 2 contenitore in OPS per cartone TARA: 0.056 kg
	IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE)	8 BAROZZINI PER CARTONE PESO LORDO: 1.230 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	185 kg + PALLET 25 kg= 210 kg	

	SCHEDA PRODOTTO FINITO BAROZZINO 1050 g	POG06/ALL24 Pasticceria  QUADRIFOGLIO Nuove idee nel dessert
Emissione : 10/08 Rev: 04 del 09/11/2017	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 3 di 3

ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it
-------------------------------	---

Aggiornamento: 09/11/2017

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