

Data ...25.../...06.../ ...2024.....

Oggetto: **Scheda tecnica torte e biscotti**

Nome del prodotto:MINI PANDORO
CLASSICO.....

Peso:80g.....

ID Eataly: NEW.....

Codice interno: ...001MONCL0080ST.....

Codice EAN:8051884016771.....

	Tipo confezionamento (es.cellophane)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
Prodotto	Sacchetto plastica			
Packaging secondario	Minilatta	12	11,3	
Packaging terziario	Cardboard box	20	75	50

I.V.A10....%

INFORMAZIONI LOGISTICHE PER PALLET (H 2,20 m)

Tipologia di pallet:

legno

plastica

Pallet epal

Pallet 100x120

Peso netto unitario del prodotto

Kg:0,08.

Peso lordo unitario del prodotto (Kg).....0,220.....

Pezzi per box:1.....

Pezzi per strato:48.....

Pezzi per pallet:624.....

Pezzi master carton:24.....

Misura del cartone (H x L x P cm):20x75x50.....

INGREDIENTI:

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "INGREDIENTI". Se un ingrediente è evidenziato nella denominazione di vendita del prodotto è necessario indicarne la quantità in percentuale sia in etichetta che in scheda tecnica (ad esempio "biscotti al cioccolato" bisogna indicare la % del cioccolato utilizzata nel momento della preparazione dei biscotti).

INGREDIENTE	ORIGINE*
farina di frumento	UE-Extracce
Uova fresche	Italia
Zucchero	EU
Burro	EU-Spagna
latte intero in polvere reidratato	EU-Italia
lievito naturale (farina di frumento , acqua)	Italia
emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi	EU-Extracce
aroma naturale di vaniglia	Eu-Italia
sale	EU
burro di cacao	Africa

*Se l'ingrediente ha più di un'unica origine, indicarle tutte.

INGREDIENTE PRIMARIO:

ETICHETTA DEI PRODOTTI COME DA REGOLAMENTO

PANDORO - PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE.

Ingredienti: farina di **frumento**, **uova** fresche, zucchero, **burro**, **latte** intero in polvere reidratato, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma naturale di vaniglia, sale, burro di cacao. Può contenere frutta a guscio, soia e senape.
Trattato con alcol etilico.

ALLERGENI:

Ogni sostanza allergenica utilizzata nella preparazione di alimenti presente nel prodotto finito, deve essere indicata sull'etichetta e nella scheda tecnica con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Dovrà essere indicato se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

Per "cereali" e "frutta a guscio" si prega di indicare con una crocetta l'origine dell'allergene.

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENTE		PRESENTE	ASSENTE
	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINANTE	Nello STABILIMENTO	

OLIVIERI 1882

Data ...25.../...06..../ ...2024.....

Oggetto: Scheda tecnica torte e biscotti

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (x grano, <input type="checkbox"/> segale, <input type="checkbox"/> orzo, <input type="checkbox"/> avena, <input type="checkbox"/> farro, <input type="checkbox"/> kamut o <input type="checkbox"/> i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Sì Farina			
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei				X
UOVA e prodotti a base di uova	Sì			
PESCE e prodotti a base di pesce				X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi				X
SOIA e prodotti a base di soia		Sì		
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì Burro, latte			
FRUTTA A GUSCIO (x mandorle, x nocciole, <input type="checkbox"/> anacardi, <input type="checkbox"/> noci comuni, <input type="checkbox"/> noci macadamia, x pistacchi, <input type="checkbox"/> noci pecan, <input type="checkbox"/> noci del Brasile e prodotti derivati, <input type="checkbox"/> pinoli*, <input type="checkbox"/> noci di cocco*)		Sì		
SEDANO e prodotti a base di sedano				X
SENAPE e prodotti a base di senape		Sì (contaminazione da campo)		
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo				X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂				X
LUPINI e prodotti a base di lupini				X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi				X

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Microrganismi mesofili aerobi	<10 ⁵ ufc/g
Bacillus Cereus presunto	< 10 ² ufc/g
Muffe	< 10 ³ ufc/g
Lieviti	< 10 ³ ufc/g
Coliformi totali	< 10 ² ufc/g
E.coli β-glucuronidasi positivi	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² ufc/g
Salmonella Spp	Non rilevato su 25g
Listeria monocytogena	Non rilevato su 25g

PARAMETRI CHIMICO FISICI

Aw	0,88
Umidità	21 g/100 g +/- 2%

TABELLA NUTRIZIONALE

Scheda tecnica torte e biscotti – Revisione: 30/05/2022

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	399 Kcal
Grassi	20 g
Acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	46 g
Zuccheri	20 g
Proteine	8,2 g
Sale	0,66 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Si consiglia per assaporare al meglio la morbida consistenza del pandoro ed esaltarne l'equilibrio degli aromi e dei sapori, di riscaldarlo in forno a 150° per 2 minuti.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto (temperatura controllata) a max 20-22°C. Una volta aperto, conservare il prodotto nel sacchetto ben chiuso.

TEMPO DI CONSERVAZIONE

6 mesi

LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO:

Stabilimento proprio

Affidata a terzi