



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : CANESTRELLO Codice prodotto : 10002017	PRODUCT SPECIFICATION : CANESTRELLO Reference code : 10002017
--	--

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
02/11/20	06

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Tipico biscotto Piemontese di frolla al burro profumato all' arancia	Typical Piemontese pastry biscuit with butter, orange flavoured

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	Farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco (32%), zucchero a velo, farina di mais, UOVA fresche, vaniglia naturale, essenza arancio (0.5%), sale.
ENGLISH	WHEAT flour type "00", fresh BUTTER (32%), icing sugar, corn flour, fresh EGGS, natural vanilla, orange essence (0,5%), salt.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 170 g.

EAN CODE : /

UPC CODE: /

ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati /Soy beans and products thereof</i>		X
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>		X
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l/SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING :

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	11 pz/scatola	22x61,5x10 h
--	--	---------------	--------------

DLC: DATA LIMITE DI CONSUMO / CONSUMPTION LIMIT DATE

T - 21° C	12 mesi	12 months
T + 4° C	12 mesi	12 months
T + 21° C	6 mesi	6 months

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato / Do not refreeze after thawing

SERVING INSTRUCTIONS :

10 ore a +4°C con scatola chiusa	10 hours at +4°C whit closed box
10 ore tra +16°C / +24°C con scatola chiusa	10 hours at +16°C / +24°C whit closed box
Aprire le scatole e conservare tra +16°C/ +18°C	Open the boxes and store between +16°C/ +18°C

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

<i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i>	1870 g
<i>Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box</i>	/
<i>Cartoni per piano / Box/layer</i>	7
<i>Piani per pallet / Layer/pallet</i>	18
<i>Cartoni per pallet / Box/pallet</i>	126

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

*Trasporto effettuato alla temperatura di -18°C / Transport at -18°C

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° C o numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucoronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100