



<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO :</b> <b>CROCCANTINO</b> <b>Codice prodotto : 10002019</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION :</b> <b>CROCCANTINO</b> <b>Reference code : 10002019</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> 15/11/20	<b>REVISIONE / VERSION DATE</b> 06
------------------------------------------------	---------------------------------------

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> Frolla al cacao con frutta secca e gocce di cioccolato	<b>TRADE NAME</b> Chocolate pastry with dried fruit and chocolate chips
-----------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS:

<b>ITALIANO</b>	Farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco, zucchero a velo, gocce di cioccolato fondente (12%) (massa di cacao min. 45%, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA no OGM, vaniglia naturale), olio di ARACHIDI, NOCCIOLA Piemonte IGP (6%), PISTACCHI di Bronte (6%), cacao, sale Maldon.
<b>ENGLISH</b>	WHEAT flour type "00", fresh BUTTER, icing sugar, dark CHOCOLATE chips (12%) (cocoa mass min. 45%, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin no OGM, natural vanilla), PEANUTS oil, HAZELNUTS Piemonte IGP (6%), Bronte PISTACHIO (6%), cocoa, Maldon 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 /Soybeans 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 SO<sub>2</sub>&gt;10 mg/Kg o 10 mg/l /SO<sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10</i>		



mg/l		
<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 :

<b>Imballo primario / Primary pack</b>	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	11 pz/scatola	22x61,5x10h
----------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------	-------------

#### DLC: DATA LIMITE DI CONSUMO / CONSUMPTION LIMIT DATE

<i>T - 2I° C</i>	12 mesi	12 months
<i>T + 4° C</i>	12 mesi	12 months
<i>T + 2I° C</i>	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 INFORMATIONS :

<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 -21°C / Transport effected at a temperature of -21°C

#### CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co 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