



<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO :</b> <b>SABLE CIOCCOLATO</b> <b>Codice prodotto : 10002022</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION :</b> <b>CHOCOLATE SABLE</b> <b>Reference code : 10002022</b>
---	--

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> 15/11/2020	<b>REVISIONE / VERSION DATE</b> 05
--	---------------------------------------

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> Disco di frolla friabilissima al cacao e vaniglia	<b>TRADE NAME</b> Crumbly pastry disk with chocolate and vanilla
--	---

**INGREDIENTI / INGREDIENTS:**

<b>ITALIANO</b>	Farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco, zucchero a velo, olio di ARACHIDI, cacao (5%), UOVA fresche, sale.
<b>ENGLISH</b>	WHEAT flour type "00", fresh BUTTER, icing sugar, PEANUTS oil, cocoa (5%), fresh EGGS, 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 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 :**

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

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

<b>T - 21° C</b>	12 mesi	12 months
<b>T + 4° C</b>	12 mesi	12 months
<b>T + 21° C</b>	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>	1870g
<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