

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : TORTA NOCI E CARMELLO Codice prodotto :	PRODUCT SPECIFICATION : NUTS AND CARAMEL CAKE Reference code :
---	---

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Pasta frolla alla Vaniglia Bourbon del Madagascar, farcita con caramello mou, frangipane alle mandorle alleggerita con meringhe alla francese e decorato con noci	Madagascar Bourbon Vanilla shortcrust pastry, filled with soft caramel, light almond frangipane with French meringue, and decorated with walnuts

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
01/09/2025	00

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	BURRO fresco, albume d'UOVO fresco, NOCI (13%), farina di GRANO tenero tipo 00, zucchero, zucchero a velo, MANDORLE (11%), PANNA fresca, glucosio, NOCCIOLE (1%), vaniglia naturale, Rhum, sale.
ENGLISH	Fresh BUTTER, fresh EGG white, WALNUTS (13%), soft WHEAT flour type 00, sugar, powdered sugar, ALMONDS (11%), fresh CREAM, glucose, HAZELNUTS (1%), natural vanilla, rum, salt.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 450 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>		X
<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

BIASETTO

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING :

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	3 pz / pc	22x61,5x10 h
--	--	-----------	--------------

DLC: DATA LIMITE DI CONSUMO / CONSUMPTION LIMIT DATE

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

<i>T - 21° C</i>	12 mesi	12 months
<i>T + 4° C</i>	6 mesi	6 months
<i>T + 21° C</i>	2 giorni	2 days

SERVING INSTRUCTIONS :

Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 2 ore in inverno, in estate un'ora e mezza	Leave the product at room temperature for 2 hours in winter, in summer one hour and half
---	---

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

<i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i>	1440 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° 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