

BIASETTO

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

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
26/03/2025	07

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Morbidissimo cake al limone di Amalfi	Very soft Amalf lemon cake

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	zucchero, BURRO fresco, farina di GRANO tenero tipo 00, UOVA fresche, LATTE fresco, MANDORLE, tuorlo d'UOVO fresco, limoncello, limone, farina di mais, agenti lievitanti (carbonato di sodio, difosfato disodico), vaniglia naturale, sale.
ENGLISH	sugar, fresh BUTTER, soft WHEAT flour type 00, fresh EGGS, fresh MILK, ALMONDS, fresh EGG yolk, limoncello, lemon, corn flour, raising agents (sodium carbonate, disodium diphosphate), natural vanilla, salt.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 480 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

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

T - 21° C	12 mesi	12 months
T + 4° C	3 mesi	3 months
T + 21° C	1 mese	1 month

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 :

Imballaggio primario / Primary pack pieces/box	1440 g
Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box	/
Cartoni per piano / Box/layer	4
Piani per pallet / Layer/pallet	6
Cartoni per pallet / Box/pallet	24

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

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

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

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