

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 10/07/2019	N° pagina/ Page number 1/2
		Data Revisione/ Date of revision 17/05/2021	N° Revisione/ Revision N° 6
Cod. Int. Prodotto/ Product code M036	Denominazione prodotto/Product name IL PRECOTTO	Numero/Number EAN13 8053504342925	

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION: Prodotto dolciario da forno congelato. Muffin con farina integrale decorato con crumble e frutti di bosco/ Frozen baked confectionery product. Muffin with whole wheat flour decorated with crumble and mixed berries				
GUSTO/TASTE: Caratteristico del muffin integrale, dei frutti di bosco e croccante del crumble/ Characteristic of the wholemeal muffin, berries and crunchy crumble	COLORE/ COLOR: Muffin cotto decorato con crumble / baked muffin decorated with crumble	CONSISTENZA/ TEXTURE: Tipica soffice del muffin/ typical softness of muffin	ASPETTO/ASPECT: Muffin da banco/ typical muffin bench	
COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order): Ingredienti: <u>impasto</u> : muffin mix (zucchero, farina di FRUMENTO, UOVO intero in polvere, amido modificato di mais, olio vegetale [colza], agenti lievitanti: E450i-bicarbonato di potassio, emulsionante: E471, LATTE scremato in polvere, glutine di FRUMENTO, sale, aromi naturali); acqua; olio di semi di girasole; farina di FRUMENTO integrale. <u>Decorazione</u> : crumble (farina di FRUMENTO, zucchero di canna, margarina (grasso vegetale: cocco, acqua, olio vegetale: girasole, emulsionanti: E471, sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), BURRO), misto frutti di bosco (frutti di bosco in porzioni variabili- ribes rosso, more, lamponi, mirtilli) Può contenere ARACHIDI, SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, NOCI COMUNI, MANDORLE, PISTACCHI), ANIDRIDE SOLFOROSA. Ingredients: <u>dough</u> : muffin mix (sugar, WHEAT flour, whole EGG powder, modified starch [maize], vegetable oil [rapeseed], raising agents: [disodium diphosphate (E450i), potassium bicarbonate], emulsifier [E471], skimmed MILK powder, WHEAT gluten, salt, natural flavouring); water; sunflower oil; wholemeal WHEAT flour. <u>Topping</u> : crumble (WHEAT flour, cane sugar, margarine (vegetable fat: coconut, water, vegetable oil: sunflower, emulsifiers: E471, salt, aroma, acidity regulators: citric acid); BUTTER), mixed berries (berries in variable portions- redcurrants, blackberries, raspberries, blueberries). May contain PEANUTS, SOY, SESAM, NUTS (HAZELNUTS, WALNUTS, ALMONDS, PISTACHIOS), SULPHUR DIOXIDE				
PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT: 105 g (±10%)				
SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/ FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and: <ul style="list-style-type: none"> • Piano di "Manutenzione Igienica" applicato/"Hygienical Maintenance" plan • Piano di "Pest Control" applicato/"Pest Control" plan • Politica "Vetri e plastiche dure" applicata/Application of "Glass and plastic" politic • Politica "Allergeni" applicata/Application of "Allergen" politic • Politica "NO OGM" applicata/Application of "NON-OGM" politic • Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti/Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates • Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti/Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates 				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico)/ CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):				
<ul style="list-style-type: none"> • Kcal/Kcal • Kjoule/Kjoule • grassi/fat • di cui acidi grassi saturi/of which saturated • proteine/protein • carboidrati/carbohydrates • di cui zuccheri/of which sugars • fibre/fiber • sale/salt 		386 1615 21 g 4,5 g 5,2 g 43 g 21 g 0,9 g 0,43 g		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS: <ul style="list-style-type: none"> • Conta batterica totale (ufc/g) /Total bacterial count (cfu/g): $\leq 10^6$ • E. coli β-glucuronidasi positivo (ufc/g / E. coli (cfu/g): $\leq 10^2$ • Muffe (ufc/g)/ moulds (cfu/g): $\leq 10^3$ • Bacillus cereus (ufc/g) $\leq 10^2$ / Bacillus cereus (cfu/g) $\leq 10^2$ • Stafilococco coagulasi positiva (ufc/g)/ Coagulase positive staphylococcus (cfu/g): $\leq 10^2$ 				

Dolce Milano srl
 Via Enrico Fermi, 10 – 20875 Burago di Molgora (MB)
 P.Iva 07953540965
 Tel. +39 039.6083536 – fax +39 039.6880672
 info@dolcemilano.eu

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 10/07/2019	N° pagina/ Page number 1/2
		Data Revisione/ Date of revision 17/05/2021	N° Revisione/ Revision N° 6
Cod. Int. Prodotto/ Product code M036	Denominazione prodotto/Product name IL PRECOTTO	Numero/Number EAN13 8053504342925	

- Salmonella (ufc/g) / Salmonella (cfu/g): assente in/absent in 25 g
- L. monocytogenes (ufc/g)/L.monocytogenes(cfu/g): assente in/absent in 25 g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Il prodotto viene confezionato in scatola di cartone per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti e al Reg CE 1935/04. Le confezioni e pallet sono così composti:

The product is packaged in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates and to Reg. EC 1935/04. The packages and pallet are made up as follows:

peso netto unità di vendita/ sales unit net weight	1.680 Kg (ottenuto dal peso di 16 pz/obtained from the weight of 16 pcs)
peso lordo unità di vendita/ sales unit gross weight:	1.880 Kg
dimensioni unità di vendita/ sales unit size (cm):	39x27,7x7
numero di scatole per singolo pallet/ pack number per pallet	160
numero di scatole per singolo strato/ pack number per single layer	8
numero di strati per pallet/ layer number per pallet	20
dimensioni del pallet utilizzato/ pallet size	800 x 1200 mm

CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Il prodotto, conservato a temperatura - 18°C nella confezione originale ben sigillata, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un anno a partire dalla data di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre 48 ore a temperatura ambiente.

The product, stored at a temperature of - 18°C in its original well-sealed packaging, maintains its characteristics for one year from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again and must be consumed no later than 48 hours at room temperature.

ISTRUZIONI D'USO / INSTRUCTION FOR USE:

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4 °C) per 3-4 ore.

Defrost the product at a chilled temperature (0/+4 °C) for about 3-4 hours.

DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:

Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.

We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations:EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed;EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 10/07/2019	N° pagina/ Page number 1/2
		Data Revisione/ Date of revision 17/05/2021	N° Revisione/ Revision N° 6
Cod. Int. Prodotto/ Product code M036	Denominazione prodotto/Product name IL PRECOTTO	Numero/Number EAN13 8053504342925	

ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED							
Arachidi/ Peanuts	Presente/ Present	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/Milk and products thereof	Presente/ Present
Frutta a guscio/ Nuts	Presente/ Present	Soia e derivati/ Soy and product thereof	Presente/ Present	Crostacei/ Crustaceans	Assente/ Absent	Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof	Presente/ Present
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and products thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/ Fish and product thereof	Assente/ Absent	Anidride solforosa/ Sulfur dioxide	Presente/ Present	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Assente/ Absent
Lupini/ Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				

Rev. N° 06 del 17/05/2021	APPROVAZIONE RRS
---------------------------	------------------