


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 01/12/2017	N° pagina/ Page N° 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 18/02/2020	N° Revisione/ Revision N°1
Cod. Int. Prodotto/ Product code PS1002	Denominazione prodotto/Product name PASTICCIOTTO LECCESE CREMA/ CUSTARD PASTICCIOTTO LECCESE	Numero/Number EAN13 8032595160663	

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION: Pasta frolla con crema pasticcera/ Short pastry with custard cream.	
--	---

COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order): Ingredienti: crema 36% (zucchero, tuorlo d'UOVO, LATTE scremato in polvere, sieroproteine del LATTE, sciroppo di glucosio, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), amido modificato di mais, amido di riso, addensanti (E401, E410), fibre vegetali, sale, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), farina di FRUMENTO, zucchero, strutto, UOVA, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, emulsionante (E471), sale, aromi), tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti (E503, E450i, E500ii, amido di mais), aromi, colorante (E160a), sale. Ingredients: custard 36% (sugar, EGG yolk, skimmed MILK powder, WHEY protein, glucose syrup, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavourings), modified corn starch, rice starch, thickeners (E401, E410), vegetable fibers, salt, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), WHEAT flour, sugar, lard, EGGS, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, emulsifier (E471), salt, flavorings), EGG yolk, glucose-fructose syrup, raising agents (E503, E450i, E500ii, corn starch), flavorings, dye (E160a), salt.
--

PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT: 110 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 NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico)/ 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/fibers • sale/salt 	345,05 1447,65 14,73 g 6,16 g 5,73 g 49,99 g 20,53 g 0,8 g 0,15 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS: <ul style="list-style-type: none"> • Enterobacteriaceae (ufc/g)/ Enterobacteriaceae (cfu/g): <20 • Escherichia Coli (ufc/g)/ Escherichia Coli (cfu/g): <10 • Stafilococco aureus (ufc/g)/ Staphylococcus aureus (cfu/g): <10 • Salmonella (ufc/g)/ Salmonella (cfu/g): assente in 25 g/absent in 25 g • Listeria monocytogenes (ufc/g)/ Listeria monocytogenes (cfu/g): assente in 25/absent in 25 g
--

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 01/12/2017	N° pagina/ Page N° 2/3
		Data Revisione/ Date of revision 18/02/2020	N° Revisione/ Revision N°1
Cod. Int. Prodotto/ Product code PS1002	Denominazione prodotto/Product name PASTICCIOTTO LECCESE CREMA/ CUSTARD PASTICCIOTTO LECCESE	Numero/Number EAN13 8032595160663	

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Il prodotto viene confezionato in cartone per alimenti, l'imballaggio è 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 food, the packaging is 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	3,3 kg (ottenuto dal peso di 30 pz/obtained from the weight of 30 pcs)
dimensioni unità di vendita (cm) sales unit size (cm)	34,2x28,8x8,3
numero di scatole per singolo pallet pack number per pallet	144
numero di scatole per singolo strato pack number per single layer	8
numero di strati per pallet layer number per pallet	18
dimensioni del pallet utilizzato pallet size	800 x 1200 mm

CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Conservare a temperatura inferiore o uguale a -18°C e consumare entro 18 mesi dal giorno di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato a 0/4°C per 1-2 giorni.

Store at a temperature lower or equal to -18°C and consume within 18 months from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again, but stored at 0/4°C for 1-2 days.

MODALITA' DI UTILIZZO/METHOD OF USE:

Mettere il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 15/20'.

Put the product still frozen in a preheated oven at 180°C for 15/20'.

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.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 01/12/2017	N° pagina/ Page N° 3/3
		Data Revisione/ Date of revision 18/02/2020	N° Revisione/ Revision N°1
Cod. Int. Prodotto/ Product code PS1002	Denominazione prodotto/Product name PASTICCIOTTO LECCESE CREMA/ CUSTARD PASTICCIOTTO LECCESE	Numero/Number EAN13 8032595160663	

PRESENZA O ASSENZA DI ALLERGENI IN AZIENDA/PRESENCE OR ABSENCE OF ALLERGENS IN THE COMPANY							
Arachidi/Peanuts	Presente/ Present	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/ Milk and product 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	Assente/ Absent
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and product thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/ Fish and product thereof	Assente/ Absent	Solfiti/Sulfite	Assente/ Absent	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Assente/ Absent
Lupini / Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/Molluscs	Assente/ Absent				

Rev. N° 1 18/02/2020	APPROVAZIONE RRS
----------------------	------------------