


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 08/01/2019	N° pagina/ Page N° 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 28/10/2021	N° Revisione/ Revision N°2
Cod. Int. Prodotto/ Product code TO0004	Denominazione prodotto/Product name TORTELLI CREMA GUSTO ZABAIONE EGGNOG CREAM FLAVOR TORTELLI	Numero/Number EAN13 8053504342086	

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION: Dolci fritti a forma di bigné farciti con crema pasticcera al gusto zabaione e surgelati/ Fried puff-shaped cakes filled with eggnog cream and frozen.	
--	---

COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order): <u>Ingredienti impasto:</u> UOVA pastorizzate, acqua, amido: FRUMENTO e mais, grasso vegetale (palma), farina di GRANO tenero tipo "00", amido modificato di tapioca, tuorlo d'UOVO disidratato, maltodestrine (origine mais), sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, addensante: E412, emulsionanti: E471 ed E475, aromi. Fritti in olio di girasole alto oleico. <u>Ingredienti farcitura alla crema 60%:</u> acqua, zucchero, pasta zabaione 4%: zucchero liquido invertito, tuorli d'UOVO, sciroppo di glucosio, marsala (DOC), alcol, LATTE scremato in polvere, addensanti: pectina E440i e carragenina E407, aromi, coloranti: beta carotene e caramello (e150a), LATTE in polvere, tuorlo d'UOVO, amido modificato di mais e di tapioca, aromi. <u>Ingredienti bagna:</u> acqua, zucchero, alcool etilico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: E 120. Decorazione: zucchero. <u>Ingredients dough:</u> pasteurized EGGS, water, starch: WHEAT and corn, vegetable fat (palm), soft WHEAT flour type "00", modified tapioca starch, dehydrated EGG yolk, maltodextrin (corn), salt, raising agents: sodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, thickener: E412, emulsifiers: E471 and E475, flavorings. Fried in high oleic sunflower oil. <u>Ingredients cream filling 60%:</u> water, sugar, eggnog paste 4%: inverted liquid sugar, EGG yolks, glucose syrup, marsala (DOC), alcohol, skimmed MILK powder, thickeners: pectin E440i and carrageenan E407, flavorings, dyes: beta carotene and caramel (E150a), MILK powder (26% fat), EGG yolk, modified corn and tapioca starch, flavorings. <u>Soaked ingredients:</u> water, sugar, ethyl alcohol, preservative: potassium sorbate, flavorings, dye: E 120. Decoration: sugar.
--

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 • sale/salt 	342 1429 21,3 g 7,7 g 3,3 g 34,4 g 24,4 g 0,3 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS: <ul style="list-style-type: none"> • Carica batterica totale (ufc/g)/Total bacterial count (cfu/g): <1000000 • E. Coli (ufc/g)/ E. Coli (cfu/g): <10 • Muffe e lieviti (ufc/g)/ Moulds and yeasts (cfu/g): <100 • Stafilococco aureo (ufc/g)/ Staphylococcus aureus (cfu/g): <100 • Salmonella (ufc/g)/ Salmonella (ufg/g): assente in 25 g/absent in 25g • Listeria monocytogenes (ufc/g)/ Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g/absent in 25g

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Dolciaria Acqauviva Spa
 Via Guglielmo Sanfelice, 33 – 80134 Napoli (NA)
 P.Iva 01269431217
 Tel. +39 039.6083536 – fax +39 039.6880672

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 08/01/2019	N° pagina/ Page N° 2/3
		Data Revisione/ Date of revision 28/10/2021	N° Revisione/ Revision N°2
Cod. Int. Prodotto/ Product code TO0004	Denominazione prodotto/Product name TORTELLI CREMA GUSTO ZABAIONE EGGNOG CREAM TORTELLI	Numero/Number EAN13 8053504342086	

Il prodotto viene confezionato su vassoio e busta trasparente per alimenti (imballo primario) e cartone per alimenti (imballo secondario), 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 tray and transparent food bag (primary packaging) and cardboard box for food (secondary packaging). 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	2 kg (ottenuto dal peso di 73 pz/obtained from the weight of 73 pcs)
dimensioni unità di vendita (cm) sales unit size (cm)	43.7x29.4x8.8
numero di scatole per singolo pallet pack number per pallet	120
numero di scatole per singolo strato pack number per single layer	6
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:

Conservare a temperatura inferiore o uguale a -18°C e consumare entro 8 mesi dal giorno di produzione.

Store at a temperature lower or equal to -18°C and consume within 8 months from the date of production.

MODALITA' DI UTILIZZO/METHOD OF USE:

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura di refrigerazione compresa tra 0/4°C. Il prodotto una volta scongelato non va ricongelato ma consumato entro le 48 ore e conservato ad una temperatura compresa tra 0/4°C.

Thaw the products at refrigeration temperatures between 0/4°C. Once defrosted, the product should not be refrozen but consumed within 48 hours and stored at a temperature between 0/4°C.

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 08/01/2019	N° pagina/ Page N° 3/3
		Data Revisione/ Date of revision 28/10/2021	N° Revisione/ Revision N°2
Cod. Int. Prodotto/ Product code TO0004	Denominazione prodotto/Product name TORTELLI CREMA GUSTO ZABAIONE EGGNOG CREAM TORTELLI	Numero/Number EAN13 8053504342086	

PRESENZA O ASSENZA DI ALLERGENI IN AZIENDA/PRESENCE OR ABSENCE OF ALLERGENS IN THE COMPANY							
Arachidi/Peanuts	Assente/ Absent	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	Presente/ Present
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° 2 28/10/2021	APPROVAZIONE RRS
----------------------	------------------