

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: PRODOTTO DOLCIARIO DI MELE PINOLI E CANNELLA		
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA RIPORTARE IN ETICHETTA		
1	DENOMINAZIONE	Prodotto dolciario a base di mele, pinoli e cannella
2	INGREDIENTI	Mele (120g per 100g di prodotto finito), zucchero di canna, pinoli 0,9%, cannella in polvere 0,1%.
3	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011)	Nessun allergene presente
4	QUANTITA' NETTA	350 g (seguito dalla "e" europea)
5	SHELF LIFE	36 mesi
6	CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O DI IMPIEGO	<ul style="list-style-type: none">• "da conservare in frigorifero (0/+4°C) dopo l'apertura e consumare entro una decina di giorni"• "non abbandonare il contenitore nell'ambiente" (frase e/o logo)• "conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e calore" (facoltativo)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

7	NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> Nome o ragione sociale e indirizzo del distributore. Indirizzo del laboratorio di produzione (facoltativo) 																
8	ISTRUZIONI PER L'USO	<ul style="list-style-type: none"> "premi il centro della capsula e verifica l'assenza di "clic-clac" che garantisce l'integrità della confezione" (facoltativo) 																
9	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Valori medi per 100 g*</td> </tr> <tr> <td>Energia</td> <td>839 kJ / 198 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>< 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: zuccheri</td> <td>39 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,03 g</td> </tr> </table>	Valori medi per 100 g*		Energia	839 kJ / 198 kcal	Grassi	1,1 g	di cui: acidi grassi saturi	< 0,1 g	Carboidrati	45 g	di cui: zuccheri	39 g	Proteine	0,9 g	Sale	0,03 g
Valori medi per 100 g*																		
Energia	839 kJ / 198 kcal																	
Grassi	1,1 g																	
di cui: acidi grassi saturi	< 0,1 g																	
Carboidrati	45 g																	
di cui: zuccheri	39 g																	
Proteine	0,9 g																	
Sale	0,03 g																	
10	NOTE																	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CHIMICHE - MICROBIOLOGICHE

11	COLORE	Giallino/marroncino		
12	SAPORE	Tipico di strudel		
13	ODORE	Tipico di strudel		
14	CONSISTENZA	Morbida con pezzi mele		
15	PARAMETRI CONTROLLO INTERNO	PH:<4,4	°Bx: 45± 3	Aw:
16	MICOTOSSINE	Parametri conformi ai Regolamenti attualmente in vigore		
17	MULTIRESIDUALI	Parametri conformi ai Regolamenti attualmente in vigore		
18	OGM	Parametri conformi ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003		
19	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microrganismi a 30°C	< 10.000 ufc / g	
		Lieviti	< 1.000 ufc / g	
		Muffe	< 1.000 ufc / g	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE		
20	MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO (IMBALLO PRIMARIO)	Riempimento, tappatura e pastorizzazione
21	LOTTO	Definito da giorno, mese e anno di scadenza
22	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco (20-25°C) e asciutto al riparo da fonti di luce e calore. Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo. Un rigonfiamento evidente della capsula può essere sintomo di cattivo stato di conservazione (anche a causa di urti durante il trasporto dei vasetti.)
23	MODALITÀ DI TRASPORTO	Non sovrapporre le pedane ed evitare gli urti
24	RAPPORTI O QUANT'ALTRO RIGUARDO ALL'IGIENE, SALUBRITÀ GENERALI O SUL LOTTO DI PRODUZIONE	Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP.

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Roma, 108
CAFASSE (TO)