

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MARITAZZO VUOTO**

Codice **1668**

DATA EMISSIONE 16.01.2024

REVISIONE 00

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita: bindi maestri del dessert®

Prodotto per: S.I.P.A. spa

Indirizzo Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia

Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027

info@bindidessert.it

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario da forno surgelato.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Morbido maritozzo da farcire.

.INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di frumento - Uova - Acqua - Burro - Zucchero – Lievito naturale (Farina di frumento - Acqua) - Lievito - Sale - Miele - Scorza di limone candita in pasta (Scorza di limone - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Scorza di arancia candita in pasta (Scorza di arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Bacche di vaniglia in polvere. Può contenere tracce di frutta a guscio, senape e soia.
----------	--

10 23

Peso etichetta 750 g (50 g e x 15)

Codice EAN 8007574016682

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MARITOZZO VUOTO**

Codice **1668**

DATA EMISSIONE **16.01.2024**

REVISIONE **00**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

REQUISITI NUTRIZIONALI

Informazioni nutrizionali	Per 100 g
Energia	1326 KJ 316 Kcal
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	6,5 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	11 g
Proteine	7,8 g
Sale	0,07 g

TMC del prodotto

12 mesi (Espresso come mm/aaaa es 10/2023)

Temperatura di conservazione

Nel congelatore ****/*** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione.

3 giorni a temperatura ambiente (21°C/22°C) e in luogo fresco e asciutto all'interno di un sacchetto di plastica.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MARITONZO VUOTO**

Codice **1668**

DATA EMISSIONE **16.01.2024**

REVISIONE **00**

Modalità di utilizzo

Estrarre dal freezer e lasciar scongelare per circa 30 minuti a temperatura ambiente (21°C/22°C).

Farcire a piacere.

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Sacchetto in PVC	32	705 x 500
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	185	400 x 290 x 90

INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80 x 120 cm
Pezzi / scatola	15
Casse / strato	8
Strati / pallet	20
Casse / pallet	160

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MARITOZZO VUOTO**

Codice **1668**

DATA EMISSIONE **16.01.2024**

REVISIONE **00**

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.