	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA</p> <p style="text-align: center;">SFOIADINE DE NA VOLTA</p>	<p>Rev.1 21/05/21 Pag. 1 di 3</p>
--	--	---

### INFORMAZIONI GENERALI

**LABORATORIO DI PRODUZIONE:**

Pasticceria Marisa, via Roma 422,  
35010 Arsego di San Giorgio delle Pertiche (PD)

**NOME PRODOTTO:**

**SFOIADINE DE NA VOLTA**

**CODICE PRODOTTO:**

**SL-0008**

**DESCRIZIONE PRODOTTO:**

pasta sfoglia dolce ricoperta di glassa con decoro all'albicocca

CATEGORIA: FRIABILI

TIPOLOGIA PRODOTTO: SFOGLIATINE


### INGREDIENTI

BURRO (34,3%), farina di GRANO tenero tipo "00", glassa (zucchero a velo (zucchero, amido di mais), albume d'UOVO, aceto di vino) (15,2%), confettura d'albicocca (albicocca, saccarosio, gelificante (pectina)) (8,5%), acqua, LATTE intero, aceto di vino, sale  
Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI

### INFORMAZIONI DI VENDITA

PACKAGING - IMBALLO DI VENDITA	Scatola avana 19 x 13 x 8h cm - prodotto confezionato in sacchetto cellophan "per alimenti" termosaldato
IMBALLO ESTERNO	cartone 55 x 40 x h 27 cm
N° PZ PER IMBALLO	24 pz
PESO PER IMBALLO SINGOLO	netto 200 g - lordo 255 g
PALLETIZZAZIONE	Imballo a seconda della quantità ordinata

Pasticceria Marisa srl  
Via Roma 422 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD)  
Tel/Fax 049-9330079 – Cellulare 347-0356053  
P.IVA 05122040289  
E-mail [info@pasticceriamarisa.it](mailto:info@pasticceriamarisa.it) - PEC [pasticceriamarisasrl@pec.it](mailto:pasticceriamarisasrl@pec.it)

	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA</p> <p style="text-align: center;">SFOIADINE DE NA VOLTA</p>	<p>Rev.1 21/05/21 Pag. 2 di 3</p>
--	--	---

### INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE E CONSUMO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<u>Prodotto - secco - da forno</u>
NOTE DI LAVORAZIONE	Sfogliatine friabili
MODALITÀ DI CONSUMAZIONE E CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
TEMPO DI CONSERVAZIONE ALLA TEMPERATURA AMBIENTE	180 giorni


### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100g		*GDA per 100g
Energia Kcal	1860,3 Kj	22%
Energia KJ	446,3 Kcal	
GRASSI	28,8 g	41%
di cui SATURI	18,3 g	92%
CARBOIDRATI	41,5 g	16%
di cui ZUCCHERI	18,5 g	21%
FIBRE	0,8 g	
PROTEINE	5 g	10%
SALE	0,45 g	8%
I valori nutrizionali sono stati ottenuti tramite calcolo matematico		*GDA = Assunzione di riferimento per un adulto (8400Kj/2000Kcal)

### CARATTERISTICHE IGIENICHE SANITARIE

Microorganismi a 30°C:	Inferiore 10.000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> :	Inferiore 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C:	Inferiore 10 UFC/g
Salmonella:	Assente in 25 g
Muffe:	Inferiore 1000 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Assente in 25 g

Pasticceria Marisa srl  
 Via Roma 422 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD)  
 Tel/Fax 049-9330079 – Cellulare 347-0356053  
 P.IVA 05122040289  
 E-mail [info@pasticceriamarisa.it](mailto:info@pasticceriamarisa.it) - PEC [pasticceriamarisasrl@pec.it](mailto:pasticceriamarisasrl@pec.it)

	<p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA</p> <p style="text-align: center;">SFOIADINE DE NA VOLTA</p>	<p>Rev.1 21/05/21 Pag. 3 di 3</p>
--	--	---

### ALLERGENI

Allergeni (Reg. Ce 1169/2011)	Presenza nel prodotto	Possibile cross-contaminazione	Non presenti
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati		X ( mandorla, nocciole, pistacchio, noci comuni, noci pecan)	
Sedano e prodotti derivati			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa a solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

### OGM (2003/1829/CE e 2003/1830/CE):

Non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM