


| | | |
|--|---|---|
|  | <p>SCHEDA TECNICA</p> <p>BISCOTTI CANNELLA E LIMONE</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:

CANNELLA E LIMONE

CODICE PRODOTTO:

TL-0001

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Prodotto da forno - Biscotto frollino con cannella e scorza di limone

CATEGORIA: FRIABILI

TIPOLOGIA PRODOTTO: BISCOTTI


INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "1", BURRO, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), fecola di patate, tuorlo d'UOVO, cannella in polvere (1%), scorza limone (0,7%), cristalli di sale Maldon
Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI

INFORMAZIONI DI VENDITA

| | |
|--------------------------------|---|
| PACKAGING - IMBALLO DI VENDITA | Tubo avana 7,5 x 7,5 x h 18 cm - prodotto confezionato in sacchetto cellophan "per alimenti" termosaldato |
| IMBALLO ESTERNO | cartone 24 x 32,5 x h 38 cm |
| N° PZ PER IMBALLO | 24 pz |
| PESO PER IMBALLO SINGOLO | netto 210 g - lordo 265 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 - PEC pasticceriamarisa@pec.it

| | | |
|--|--|----------------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA BISCOTTI CANNELLA E LIMONE | Rev.1 21/05/21 Pag. 2 di 3 |
|--|--|----------------------------------|

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE E CONSUMO


| | |
|--|--|
| CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | <u>Prodotto - secco - da forno</u> |
| NOTE DI LAVORAZIONE | Biscotto frollino |
| 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 | 1974,9 Kj | 24% |
| Energia KJ | 473,4 Kcal | |
| | | |
| GRASSI | 28,3 g | 40% |
| di cui SATURI | 17,8 g | 89% |
| CARBOIDRATI | 47,5 g | 18% |
| di cui ZUCCHERI | 15,1 g | 17% |
| FIBRE | 3,7 g | |
| PROTEINE | 5,5 g | 11% |
| SALE | 0,52 g | 9% |
| | | |
| 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 |

| | | |
|--|---|---|
|  | <p>SCHEDA TECNICA</p> <p>BISCOTTI CANNELLA E LIMONE</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 ₂ | | | 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