	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p>BISCOTTI CIOCCOLATO E SALE</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:

CIOCCOLATO E SALE

CODICE PRODOTTO:

TL-0004

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Prodotto da forno - Biscotto frollino al cioccolato fondente e cristalli di sale Maldon

CATEGORIA: FRIABILI

TIPOLOGIA PRODOTTO: Biscotteria

INGREDIENTI


Cioccolato fondente 64% (fave di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto naturale di vaniglia) (25,6%), farina di GRANO tenero tipo "1", zucchero, BURRO, cacao in polvere, cristalli di sale Maldon (0,5%), vaniglia Bourbon del Madagascar.

Può contenere tracce di: UOVA, ARACHIDI e FRUTTA A GUSCIO

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 240 g - lordo 295 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 CIOCCOLATO E SALE	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	2087 Kj	25%
Energia KJ	500,2 Kcal	
GRASSI	29 g	41%
di cui SATURI	18 g	90%
CARBOIDRATI	51 g	20%
di cui ZUCCHERI	33,7 g	37%
FIBRE	5,4 g	
PROTEINE	6,1 g	12%
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 - PEC pasticceriamarisarl@pec.it

	SCHEDA TECNICA BISCOTTI CIOCCOLATO E SALE	Rev.1 21/05/21 Pag. 3 di 3
--	--	--

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