

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MARITONZO MIDI** codice **1647**

DATA EMISSIONE 22.09.2023	REVISIONE 00
-------------------------------------	---------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

Marchio di Vendita: bindi maestri del dessert®
Produttore: 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

Surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Maritozzo farcito con panna (36,3%).

INGREDIENTI

ITALIANO	<p>Farina di frumento - Panna fresca pastorizzata - Uova - Zucchero - Latte intero - Burro - Panna - Acqua - Lievito naturale (Farina di frumento - Acqua) - Grassi vegetali (Palma - Palmisto) - Sale - Lievito - Bacche di vaniglia - Scorza di limone candita in pasta (Scorza di limone - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Scorza di arancio candita in pasta (Scorza di arancio - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Miele - Preparazione di frutta a base di mandarino tardivo di Ciaculli (Mandarini tardivi di Ciaculli - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Succo di limone) - Stabilizzanti E 420 e E 463 - Proteine del latte - Emulsionanti E 472e e E 322 (di girasole). Può contenere tracce di frutta a guscio, senape e soia.</p>
----------	--

08 23

Peso dichiarato 750 g (50 g e x 15)
Codice EAN 8007574016477

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 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 - I: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	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto *MARITONZO MIDI* **codice** *1647*

DATA EMISSIONE 22.09.2023	REVISIONE 00
-------------------------------------	---------------------

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi	Per 100 g
Valore energetico	1340 KJ 320 Kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	31 g
di cui zuccheri	11 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,37 g

TMC del prodotto

12 Mesi

Temperatura di conservazione

Per un consumo ideale: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

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

In frigorifero (+4°C) 2 giorni

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Istruzioni di scongelamento

Estrarre dal freezer e consumare dopo 1,5 ore a temperatura ambiente (21°C/22°C).

CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Foglio in carta		360 x 240
Imballo secondario	Imballo in cartone ondulato	156	Ext 380 x 250 x 82

INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80 x 120 cm
Pezzi / scatola	15
Casse / strato	9
Strati / pallet	20
Casse / pallet	180

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Nome Prodotto **MARITAZZO MIDI** **codice** **1647**

DATA EMISSIONE 22.09.2023	REVISIONE 00
--	---------------------

ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci 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	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		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

*Possibilità di contaminazione crociata

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

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