



Scheda prodotto
CROSTATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag.1/5

Natura della Modifica	Redazione Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Riesame Resp. Qualità e Sicurezza alimentare	Approvazione Direttore Operativo

Ingredienti in ordine decrescente:	prodotto dolciario da forno ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "0", melange (BURRO 50% olio di girasole, olio di cocco), zucchero a velo, farina di SARAGOLLA 4%, UOVA pastorizzate, LATTE pastorizzato, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti (bicarbonato di ammonio, bicarbonato di sodio), sale, aromi. Farcitura 36%: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 45%, purea di pesca 45%, saccarosio, gelificante: pectina (E440i), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi.
Descrizione prodotto:	Crostata pesca albicocca
Consistenza:	Croccante
Aspetto:	Rettangolare
Forma:	Come da foto
Dimensioni Lunghezza:	65 mm +/- 2mm
Dimensioni larghezza :	40 mm +/- 2mm
Dimensioni Altezza :	33 mm +/- 2mm

Attività dell'acqua (AW):	≤ 0,76
Residuo secco a 105° (metodo ponderale):	92.28 %

ANALISI CHIMICHE su 100 gr di prodotto		ANALISI MICROBIOLOGICHE	
Ceneri: (metodo ponderale)	0,67 % t. q.	CONTA MICROORGANISMI A 30°C	< 10 ⁵ UFC/g
Umidità:	12-16 %	ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g
Carboidrati:	68,6 % +/-1	COLIFORMI TOTALI	≤ 10 UFC/g
Proteine:	4,64 % +/-1	SALMONELLA spp	Assente UFC/25 g
Grassi Totali:	12,00 % +/-1	LIEVITI	< 10 ³ UFC/g /g
Valore Energetico:	411 Kcal 1728 Kj	MUFFE	< 10 ³ UFC/g /g

Modalità di conservazione:	In luogo fresco ed asciutto
Schelf life (durata):	Il prodotto in confezione originale ha la durata di 6 mesi scadenza minima per il prodotto in accettazione 1/3 della shelf life
Limite di consumo:	Nessuno. Per i consumatori sensibili, il consumo eccessivo può causare intolleranze alimentari
Mod. di trasporto:	Temperatura ambiente senza stress termici

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
Per chiarimenti e reclami telefonare al 085/975305
Sito internet: www.falcone.dolciaria.com
e- mail: info.falcone@dolciaria.com
Non disperdere il contenitore/confezione nell'ambiente, dopo l'uso



Scheda prodotto
CROSTATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag.2/5

Natura della Modifica

Redazione
Resp. Qualità e
Sicurezza alimentare


Riesame
Resp. Qualità e
Sicurezza alimentare




Approvazione
Direttore Operativo

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition Facts

Valori medi /average values	100g	Serving size 60g
Energia/Energy value	Kcal 384 KJ 1615	Kcal 230 KJ 969
Grassi /Fat	11g	6,6g
di cui saturi/Saturated	5,3g	4,56g
Carboidrati /Carbohydrates	66g	39,6g
di cui zuccheri/Sugar	35g	21g
Fibre /Dietary fiber	1,7g	1,02 g
Proteine /Proteins	4,3 g	2,58g
Sale/Salt	0,18g	0,10g

Cod. Articolo	Cod. EAN	PRODOTTO	PACKAGING
CA544	8023696005441	CROSTATA 60 GR SINGOLA VENDING DA 44 PZ	
CRMAL	8023696006387	CROSTATA 60 g MULTIPACK 4 PZ IN CARTONE 12 PZ	

	Scheda prodotto CROSTATA ALBICOCCA E PESCA	Rev. 5 del 21.02.20	Pag.3/5
---	---	------------------------	---------

Natura della Modifica	Redazione Resp. Qualità e Sicurezza alimentare 	Riesame Resp. Qualità e Sicurezza alimentare 	Approvazione Direttore Operativo 
------------------------------	--	---	---

ECRMAL	8023696006387	CROSTATA 60 g MULTIPACK 4 PZ IN EXPO 48 PZ	
ECA13	8023696007445	CROSTATA ALBICOCCAGR 60 NEW IN EXPO' DA 13 PZ	

Determinazione lotto prodotto finito:

XX	YYY	ZZ	/ n°
Codice di identificazione del prodotto	Giorno prog dell'anno	Ann o	Variazione lotto materia prima/imballo nel giorno (ogni cambio numero corrisponde ad una variazione)
Esempio	25	199	11
			1

DICHIARAZIONE IN MATERIA DI OGM ED ALLERGENI

Presenza OGM

20.04.21



Scheda prodotto
CROSTATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag.4/5

Natura della Modifica	Redazione Resp. Qualità e Sicurezza alimentare 	Riesame Resp. Qualità e Sicurezza alimentare 	Approvazione Direttore Operativo
------------------------------	---	---	--

L'azienda dichiara di:

- approvvigionarsi di materie prime, coadiuvanti tecnologici ed additivi, che non prevedono la Presenza di OGM, da fornitori accuratamente selezionati.
- che non vi sono rischi cross-contamination con prodotti geneticamente modificati.

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al Cliente, qualsiasi variazione in merito alla dichiarazione di cui sopra.

Presenza Allergeni


L'Azienda dichiara l'eventuale presenza di allergeni negli ingredienti dei propri prodotti in conformità all'allegato II del REG UE 1169/2011

Inoltre l'azienda si impegna a comunicare tempestivamente al cliente, qualsiasi variazione in merito a quanto di seguito indicato.

Presenza	Assenza	Allergene
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Crostacei e prodotti a base di crostacei
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Uova e prodotti a base di uova
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Pesce e prodotti a base di pesce
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Arachidi e prodotti a base di arachidi
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Soia e prodotti a base di soia
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sedano e prodotti a base di sedano
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Senape e prodotti a base di senape
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Semi di sesamo e prodotti a base di Semi di sesamo
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Lupino e prodotti a base di lupino
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Molluschi e prodotti a base di mollusco

Leggenda

- **Assenza:** nessun residuo deve essere presente nell'ingrediente
- **Presenza:** qualsiasi forma di presenza anche derivata da carry over

			SCP 25
	Scheda prodotto CROSTATA ALBICOCCA E PESCA	Rev. 5 del 21.02.20	Pag. 5/7

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CA544-


▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 305x243x152	44 conf. x collo	2.640
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	9 colli x strato x 12 strati = 108 colli x pallet	285.120

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO CRMAL

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità iniziale)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita - conf)	Astuccio incollato 170x48x140	4 conf. x astuccio	240

			SCP 25
	Scheda prodotto CROSTATA ALBICOCCA E PESCA	Rev. 5 del 21.02.20	Pag. 6/7

Imballo terziario (unita' di consegna collo)	Cartone Americano 347X325X150 Codice ean cartone 8023696007698	12 conf. x collo	2880
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	6 colli x strato x 8 strati = 48 colli x pallet	138.240
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECRMAL

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (conf)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento automatico prodotti dolciari da forno	1	60
Imballo secondario (unità di vendita)	Astuccio incollato 170x48x140	4 conf. x astuccio	240
Imballo terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano Codice ean cartone 8023696007094	48 conf. x collo	11520
Unità di movimentazione			
▪ Pallet	Europallet	6 colli x strato x 3 strati = 18 colli x pallet	207360
▪ Sistema di mantenimento	Film estensibile		

IMBALLAGGIO, PALLETTIZZAZIONE E TRASPORTO ECA13

▪ **Descrizione degli elementi di confezionamento e di pallettizzazione**

Tipo di imballo	Descrizione	Quantità (n°)	Peso netto prodotto (gr.)
Imballo primario (unità di vendita - conf)	Film accoppiato OPP coex mattato 20/OPP coex bianco 20 per confezionamento	1	60



Scheda prodotto
CROSTATA ALBICOCCA E PESCA

Rev. 5 del
21.02.20

Pag. 7/7

	automatico prodotti dolciari da forno		
Imballo secondario (unità di consegna - collo)	Expo vendita 90x270x160	13 conf. x collo	780
Imballo Terziario (unità di consegna - collo)	Cartone Americano 360X270X320 Codice ean cartone 8023696007940	8 conf. x 13colli cad.uno	6240
Unità di movimentazione ▪ Pallet ▪ Sistema di mantenimento	Europallet Film estensibile	8 expo x collo 8 colli x strato x 4 strati = 32colli x pallet	199680