

FORNERIA VENEZIANA Srl <i>via Gorgo 53/A</i> <i>30036 S. Maria di Sala (VE)</i> <i>info@forneriaveneziana.com</i>	Scheda tecnica	Data: 01 01 2018
	CROSTATINA ALL'ALBICOCCA prodotto specificamente formulato SENZA GLUTINE	

1 NOME DEL PRODOTTO: CROSTATINA ALL'ALBICOCCA

Prodotto da forno indicato nella dieta degli intolleranti al glutine

2 DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO TECNOLOGICO

Prodotto da forno senza glutine costituito da una base di pasta frolla preparata con un impasto a base di farina di riso, amido di riso, amido di mais, farina di grano saraceno, zucchero, uova, burro e oli vegetali con farcitura a base di albicocca.

Il processo produttivo si può così schematizzare:

- A) PRELIEVO MATERIE PRIME
- B) PREPARAZIONE IMPASTO
- C) FORMATURA
- D) COTTURA IN FORNO
- F) RAFFREDDAMENTO IN CELLA
- G) CONFEZIONAMENTO

4 ELENCO INGREDIENTI

Frolla :amido di mais, farine (di riso e di grano saraceno), UOVA, zucchero, BURRO, margarina (burro di karitè, olio di girasole alto oleico, acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttori di acidità: acido citrico), fecola di patate, amido di riso, miele, addensanti: farina di semi di carrube, gomma di guar e di xantano, fibre vegetali, aromi naturali e vanillina, agenti lievitanti: difosfato disodico e bicarbonato di sodio, agenti conservanti: potassio sorbato e propionato di calcio, sale

Preparato di albicocca (35%): Sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocche (35%), zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, aromi, stabilizzante: pirofosfato tetrasodico, antimicrobico: sorbato di potassio.

OGM: Assenti

Allergeni presenti: burro, uova

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio e semi di sesamo.

4 GRAMMATURE E CODICI EAN

	U.M.	VALORE STANDARD	CODICI EAN
Peso netto confezione 3 pezzi	g	150	8034097810008
Peso netto confezione mono porzione	g	50	8034097811036

5 CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETIZZAZIONE

a Caratteristiche imballo primario (confezione monoporzione)

Crostatina confezionata singolarmente con film in polipropilene trasparente termo sigillato

b Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente:

n. 9 confezioni da 168 g e ognuna (peso lordo prodotto)

n 20 confezioni monoporzione da 54 g e ognuna (peso lordo prodotto)

6 MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: **temperatura ambiente non superiore a 20°C / evitare sbalzi di temperatura**

Termine minimo di conservazione: da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Temperatura di conservazione: **conservare in luogo riparato dalla luce, fresco ed asciutto evitando sbalzi di temperatura.**

7 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	ufc/g	inf. 1.000
Enterobatteri	ufc/g	inf. 10
E.coli	ufc/g	inf. 10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	inf. 10
Salmonella spp	/25g	assenti
Listeria monocytogenes	/25g	assente

8 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

FORNERIA VENEZIANA Srl via Gorgo 53/A 30036 S. Maria di Sala (VE) info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 01 01 2018
	CROSTATINA ALL'ALBICOCCA prodotto specificamente formulato SENZA GLUTINE	

Colore: parte esterna di frolla dorata tipica dei prodotti da forno con farcitura centrale color arancio tipico dell'albicocca

Aspetto: forma a cestino

Sapore: tipico della frolla con burro

9 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi		per 100g di prodotto	per porzione 40g
Energia	kcal	449	180
	kJ	1910	764
Grassi	g	17,56	7,02
Di cui acidi grassi saturi	g	9,03	3,61
Carboidrati	g	70,06	28,02
Di cui zuccheri	g	22,29	8,92
Proteine	g	2,78	1,11
Sale	g	0,23	0,09

10 INGREDIENTI ALLERGENICI (D.Lgs n. 114/2006)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova	X		Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia		X			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Burro		
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

APPROVAZIONE
Direzione
Dott.ssa Giovanna Pesce

Santa Maria di Sala, 20 dic 2016

Oggetto: origine materie prime

C.Attn BSG / Ufficio Qualità

Gentile Dott.ssa Gelati,

A seguito Sua cortese richiesta riguardante l'origine delle materie prime utilizzate nei prodotti
:
krumiri, merendina classica, crostatina all'albicocca, panettoncino

Siamo a riportare quanto dichiarato dai ns relativi fornitori:

INGREDIENTI

ORIGINE

uova

ITALIA

zucchero

EU

amido di mais

ITALIA / EU

amido di riso

ITALIA / EU

fecola di patate

ITALIA

farina di riso

ITALIA

farina di grano saraceno

ITALIA

farina di mais

ITALIA / EU

burro

AUSTRIA

olio di semi di girasole

ITALIA / FRANCIA / UNGHERIA / UCRAINA / ARGENTINA

panna in polvere

GERMANY / NETHERLANDS

miele

EU

sale

AUSTRIA

aromi naturali

ITALIA

enzimi

EU

fibre vegetali

EU /INDIA

xantano E415

EU

guar E412	PAKISTAN
bicarbonato di sodio E500ii	ITALIA / FRANCIA
potassio sorbato E202	CHINA
propionato di calcio E282	GERMANIA
glicerolo E422	EU / MALESIA
mono digliceridi degli acidi grassi E471	DANIMARCA
difosfato disodico E450i	THAILANDIA
sciropo di sorbitolo E420b	ITALIA

Rimane inteso che, come da precisazione ricevuta dai fornitori, tali origini sono multiple per alcune materie prime per necessità di approvvigionamento. Le stesse possono inoltre subire variazioni non preventivabili.

Rimaniamo a disposizione per qualsiasi informazione aggiuntiva.

Cordialmente

Dott.ssa Giovanna Pesce
Dir
FORNERIA VENEZIANA SRL