SFOGLIATA MIGNON



NOME DEL PRODOTTO E CATEGORIA	SFOGLIATA MIGNON - PRODOTTO DOLCIARIO SURGELATO
CODICE PRODOTTO	
CODICE EAN	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Prodotto di pasticceria composto da un involucro di sfoglia riccia e un ripieno di crema con frutta candita.
INGREDIENTI	Farina di **grano** tenero, acqua, **semola (** farina di **grano** duro**),** zucchero semolato, **ricotta** vaccina (**latte** vaccino, siero di **latte**, sale), cubetti arancia canditi (scorze arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: E330, conservante: E220 come residuo), misto d'**uovo**, sale, **latte** in polvere, albume d'**uovo** pastorizzato, strutto (strutto, olio di girasole all'1%), amido di mais, vaniglia, aroma arancio, aroma cannella.
ALLERGENI	In grassetto gli allergeni in base al Reg. UE 1169/2011 all. II smi Contiene: **grano, latte e uova** Può contenere: **frutta a guscio (mandorle)**
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Gusto: tipico di un prodotto da forno Aspetto: lucente e dalla caratteristica sfoglia arricciata Colore: giallo-dorato Odore: tipico Consistenza: molto friabile
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	Ai sensi del REG UE 1169/11: valori espressi in g/100g di parte edibile Valori ottenuti per calcolo Valore energetico: 248KJ/1048.5 Kcal - grassi 3.4 di cui saturi 0,6 - carboidrati: 46.6 di cui zuccheri 9.3 - proteine: 6.5 - Sale: 0.92 - Fibra: 2.5
MODALITA' D'USO	Prodotto da consumare previa cottura. Riporre il prodotto sulla teglia, e cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 190° C per 25 minuti circa.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Prodotto da conservare alla temperatura costante di -18° C. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato. Shelf life: 12 mesi (determinata attraverso esami microbiologici e chimico-fisici eseguiti da laboratori di analisi esterni accreditati)
DATA DI CONSUMO	Viene indicata con "DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO FINE M/AA"
IMBALLAGGIO	Primario: Busta in polietilene alimentare Secondario: Scatola di cartone per alimenti *Tutti i materiali di confezionamento utilizzati sono destinati al consumo umano in conformità alle normative vigenti*
PESO PER PEZZO	
PEZZI PER KG.1	
PEZZI PER CONFEZIONE	

PARAMETRI DEI CRITERI MICROBIOLOGICI (valori riferiti a ufc/g)

MICRORGANISMO	METODO D'ANALISI	VALORI LIMITI
Carica microbica mesofila	Diluizione e Semina	/
E. Coli (Beta gluc. Pos.)	Diluizione e Semina	≤ 10
Stafilococchi coagulasi positivi	Diluizione e Semina	≤ 10
Listeria Monocytogenes	Diluizione e Semina	Assente in 25 g
Salmonella spp (ricerca)	Diluizione e Semina	Assente in 25 g
Lieviti e muffe	Diluizione e Semina	≤ 10

INFO IMPATTO AMBIENTALE	Incidenza dei materiali di confezionamento su singola unità di vendita prodotto: Plastica: 2,5g Cartone: 3,75g
REFERENTE DELL'EMERGENZE	Erminio:393/9552122
DATI FATTURAZIONE	SDI: TRS3OH9
APPROVATO DA	Erminio Diodato