



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**CROSTATA ALBICOCCA g. 2000**

Standard

Gi. Ma. 2009 Soc. Coop.  
Via Prenestina 1041



Rev.03 – 02/01/2024

Denominazione di vendita	Crostata all'albicocca
Codice Produttore	P19
Codice Prodotto	42300468
Tipo di prodotto	Confezionato
N° pezzi per confezione	1
Peso netto singolo pezzo in g.	2000
Peso netto confezione in g.	2000
TMC Shelf-life in giorni	90
Modalità di confezionamento	Busta in film polipropilene per uso alimentare
Imballo secondario	Cartone
Lotto di produzione	AA (anno) GGG (giorno giuliano) LETTERA (Turno)
Data di scadenza	gg mm aaaa
Modalità di conservazione	Luogo fresco e asciutto
Numero di confezioni per cartone	1
Cartoni per strato su pallet	-
Numero di cartoni per pallet	-
Altezza pallet	-
Peso pallet	-
Codice EAN confezione	-
Codice EAN imballo	-
Modalità di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di consumo	-

<b>INGREDIENTI</b>
Farina di frumento, preparato all'albicocca 26% (sciroppo di glucosiofruttosio, purea di albicocche 35%, equivalente al 11,7% sul prodotto finito, zucchero; addensanti: pectina, alginato di sodio e pirofosfato tetrasodico; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aromi); margarina: (oli vegetali totalmente raffinati (cocco, karitè), acqua, sale, emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole), conservante: sorbato di potassio, acidificante: acido citrico, aroma, colorante: betacarotene); zucchero, burro (latte), uova pastorizzate, farina di farro 10%, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di frumento, antiagglomerante: carbonato di calcio), miele, emulsionante: lecitina di girasole, farina di grano maltato, aromi naturali, sale.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>
- COLORE: Giallo crema
- ODORE:
- SAPORE: Corposo
- CONSISTENZA: Morbida
- ASPETTO: Fragrante e compatto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
CARICA MICROBICA TOTALE	5 · 10 <sup>5</sup>	UFC/g		Valore per 100 g. di prodotto	Valori per pezzo (2000 g.)
COLIFORMI	10 <sup>2</sup>	UFC/g	ENERGIA	1653 kJ	33060 kJ
E.COLI	<10	UFC/g		395 kcal	7900 kcal
BACILLUS CEREUS	10 <sup>2</sup>		GRASSI di cui acidi grassi saturi	14 g.	280 g.
SALMONELLA SPP	Non rilevabile in 25g	UFC/g	CARBOIDRATI di cui zuccheri	11 g.	220 g.
LISTERIA M.	Non rilevabile in 25g	UFC/g	FIBRE	62 g.	1240 g.
STAFILOCOCCI COAG.+	< 50	UFC/g	PROTEINE	29 g.	580 g.
MUFFE	5 · 10 <sup>2</sup>	UFC/g	SALE	g.	g.
				5,1 g.	102 g.
				0,45 g.	9 g.

<b>INCARTO</b>
PP 05
RACCOLTA PLASTICA
Verificare le disposizioni del proprio comune
<b>CARTONE</b>
PAP 20
RACCOLTA CARTA
Verificare le disposizioni del proprio comune

ALLERGENI			
Cereali contenenti glutine e derivati	P	Frutta a guscio e derivati	?
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	Sedano e prodotti a base di sedano	A
Uova e prodotti a base di uova	P	Senape e prodotti a base di senape	?
Pesce e prodotti a base di pesce	A	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	A
Soia e prodotti a base di soia	?	Lupino e prodotti a base di lupino	?
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	P	Molluschi e prodotti a base di molluschi	A

P = Presente      A = Assente      ? = Possibile contaminazione crociata

**Riferimenti legislativi:** L. 580/67, DPR 502/98, L.690/78, Reg. (UE) 1169/2011, D.Lgs. 231/2017, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 396/2005, Reg. (UE) 2018/848, Reg. (CE) 889/2008, D.Lgs. 116/2020, Reg. (CE) 19/1381, Reg. (CE) 831/2018, Reg. 2023/915, Reg 2073/05