



| | |
|--|--|
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : SABLE' OLANDESE Codice prodotto : 10002021 | PRODUCT SPECIFICATION : OLANDESE (DUTCH) SABLE' Reference code : 10002021 |
|--|--|

| | |
|--|---------------------------------------|
| DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 15/11/2020 | REVISIONE / VERSION DATE 06 |
|--|---------------------------------------|

| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO Disco di frolla al burro profumo di vaniglia | TRADE NAME Pastry disk with butter flavored vanilla |
|---|---|

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

| | |
|-----------------|---|
| ITALIANO | Farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco (16%), zucchero avelo, olio di ARACHIDI, UOVA fresche, vaniglia naturale (1%), sale. |
| ENGLISH | WHEAT flour type "00", fresh BUTTER (16%), icing sugar, PEANUTS oil, fresh EGGS, natural vanilla (1%), salt. |

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 170 g

EAN CODE : /

UPC CODE: /

ALLERGENI / ALLERGENS:

| | PRESENTE | CC* |
|--|----------|-----|
| <i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i> | X | |
| <i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i> | | |
| <i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i> | X | |
| <i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i> | | |
| <i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i> | X | |
| <i>Soia e derivati /Soybeans and products thereof</i> | | X |
| <i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i> | X | |
| <i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i> | | X |
| <i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i> | | |
| <i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i> | | |
| <i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i> | | X |
| <i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l/SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i> | | |
| <i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i> | | |
| <i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and</i> | | |



| | | |
|-------------------------|--|--|
| <i>products thereof</i> | | |
|-------------------------|--|--|

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING :

| | | | |
|--|--|---------------|-------------|
| Imballo primario / Primary pack | Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box | 11 pz/scatola | 22x61,5x10h |
|--|--|---------------|-------------|

DLC: DATA LIMITE DI CONSUMO / CONSUMPTION LIMIT DATE

| | | |
|------------------|---------|-----------|
| T - 21° C | 12 mesi | 12 months |
| T + 4° C | 12 mesi | 12 months |
| T + 21° C | 6 mesi | 6 months |

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato / Do not refreeze after thawing

SERVING INSTRUCTIONS :

| | |
|---|---|
| 10 ore a +4°C con scatola chiusa | 10 hours at +4°C with closed box |
| 10 ore tra +16°C / +24°C con scatola chiusa | 10 hours from +16°C / +24°C with closed box |
| Aprire le scatole e conservare tra +16°C/ +18°C | Open the boxes and store between +16°C/ +18°C |

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

| | |
|---|--------|
| <i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i> | 1870 g |
| <i>Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box</i> | / |
| <i>Cartoni per piano / Box/layer</i> | 7 |
| <i>Piani per pallet / Layer/pallet</i> | 18 |
| <i>Cartoni per pallet / Box/pallet</i> | 126 |

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

*Trasporto effettuato alla temperatura di -21°C / Transport effected at a temperature of -21°C

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

| | | |
|--|----------|------------------|
| <i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i> | u.f.c./g | 1.000.000 |
| <i>Coliformi / Total Coliforms</i> | u.f.c./g | 1.000 |
| <i>Escherichia coli β glucoronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i> | u.f.c./g | <10 |
| <i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i> | u.f.c./g | 100 |
| <i>Bacillus cereus presunto</i> | u.f.c./g | 1.000 |
| <i>Salmonella spp.</i> | u.f.c./g | Assente / Absent |



| | | |
|-------------------------------|----------|-----|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | u.f.c./g | 100 |
|-------------------------------|----------|-----|