


	SCHEDA PRODOTTO FINITO CHEESECAKE CIOCCOLATO 660 g	POG06/ALL24 Pasticceria  QUADRIFOGLIO Nuove idee nel dessert
Emissione : 02/17 Rev: 03 del 21/11/2018	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 2

NOME E IMMAGINE DEL PRODOTTO	 CHEESECAKE CIOCCOLATO	
PESO NETTO	660 g (6 porzioni da 110 g)	
INFORMAZIONI QUALITATIVE		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE	12 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer alla temperatura di -18 °C fino alla data indicata sulla confezione	
MODALITA' DI CONSUMO	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5 °C per circa 30 minuti e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5 °C il prodotto può essere consumato entro 3-4 giorni. Non ricongelare il prodotto.	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crema al formaggio con base di granella di biscotto digestive decorata con ganache di cioccolato fondente.	
INGREDIENTI	LATTE scremato reidratato, granella di biscotto digestive 15% (farina di FRUMENTO , olio di girasole, zucchero, farina integrale di FRUMENTO , sciroppo di glucosio-fruttosio, sale, agenti lievitanti: E 500ii, E 330, E 503ii), UOVA , formaggio morbido 9% (LATTE , siero di LATTE , crema di LATTE , sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: E 330), cioccolato 9% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA ; aroma naturale di vaniglia), olio di cocco, zucchero, maltodestrina, sciroppo di glucosio, BURRO , gelatina animale, amido di mais modificato, LATTE scremato in polvere, amido di tapioca, emulsionante: E 471; conservante: E 202; sale, aromi.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene LATTE, GLUTINE, SOIA, UOVA in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: ARACHIDI, FRUTTA a GUSCIO e SESAMO.	
USO PREVISTO	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica Totale a 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g

	SCHEDA PRODOTTO FINITO CHEESECAKE CIOCCOLATO 660 g	POG06/ALL24 Pasticceria  QUADRIFOGLIO Nuove idee nel dessert
Emissione : 02/17 Rev: 03 del 21/11/2018	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 2

	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i> in 25 g	Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente
	Muffe	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Energia	1422 kJ / 340 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	21 g 14 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	32 g 18 g
	Proteine	5.1 g
	Sale	0.32 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI		
CODICE PRODOTTO	60001	
CODICE EAN	8018656600019	
ITF 14	08018656600019	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 17900001) Aa=Anno + 9nnnnn=numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO (bicchiere, coperchio)	<ul style="list-style-type: none"> • BICCHIERE IN VETRO TRASPARENTE • COPERCHIO IN PLASTICA TRASPARENTE
	IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE)	SCATOLA IN CARTONE CONTENENTE 6 BICCHIERI PESO NETTO: 660 g PESO LORDO: 1610 g DIMENSIONI TOTALI: 20 x 28 x 5.5 (L x P x H) cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	16 CARTONI PER STRATO 28 STRATI PER BANCALE 448 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO	800 x 1200 x 1700 (L x P x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO	721 kg + PALLET 25 kg= 746 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it	

Aggiornamento: 21/11/2018

EMETTE (RGQ)	VERIFICA (RGQ)	APPROVA (DIR)
