



Dolce Gelato di Zurini Maurizio
 Partita IVA: 02459540270 - Cod. Fiscale ZRNMRZ63C26G224L
 Sede Padova: Via Mussolini 3, Sant'Eufemia di Borgorico,
 35010, (PD) - Sede Verona: Via dell'Artigianato 2, Caselle di
 Sommacampagna, 37066, (VR)
 Sito: www.dolcegelato.it - Mail: info@dolcegelato.it - Telefono:
 0499336194 - FAX: 0499338497

SCHEDA TECNICA ARTICOLO

Nome Articolo	RISINI COTTI GR 80 PZ.40		
Descrizione	Risini tradizionali Veronesi		
Codice Articolo	1024	Peso Netto	3,20 Kg
Codice EAN	8051191495559	Peso Lordo	3,20 Kg
Data Revisione	12/10/2017	N° Revisione	1



SPECIFICHE TECNICHE

Ingredienti:	Pasta frolla: farina di GRANO tenero tipo 0, margarina vegetale : grassi vegetali (palma e cocco) parzialmente idrogenati (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (palma), lecitina di girasole, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: betacarotene, aromi). Farcitura: crema pasticcera (:zucchero, amido modificato, LATTE intero in polvere, LATTE magro in polvere, addensante: carragenina, sale, conservante: potassio sorbato, aromi, colorante: betacarotene), riso, LATTE magro in polvere reidratato, zucchero, sale, UOVA pastorizzate.		
Allergeni nel prodotto:	grano, grano tenero, latte, uova		
Allergeni nello stabilimento:	In questo stabilimento si lavorano prodotti a base di: arachidi e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo e derivati, anidride solforosa.		
Prodotto presso:	Stabilimento di Sommacampagna	Shelf Life:	365 giorni
Valori Nutrizionali x 100 g di Prodotto			
Valore Energetico Kcal/KJ	249,58/1050,38		
Grassi	12,808 g	Grassi Saturi	5,423 g
Carboidrati	30,177 g	Zuccheri	15,156 g
Proteine	2,627 g	Fibre	0,441 g
Sale	0,118 g		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Conservazione	Prodotto cotto e congelato all'origine Conservare a -18°. Non ricongelare mai il prodotto.		
Preparazione	Scongellare per almeno 2 ore a temperatura ambiente.		
Pezzi per confezione	40	Confezioni per collo	1
Dimensioni collo	37,5x10,5x19,0 cm	Peso Lordo Collo	3,20 Kg
Colli x strato	12	Numero di strati	12
Colli per pallet	144	Peso per Pallet	460,80 Kg

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

La nostra azienda segue il protocollo di autocertificazione HACCP e come tale segue in tutte le fasi della lavorazione e della produzione le norme HACCP. Inoltre la nostra azienda è in possesso di autorizzazione sanitaria Bollino CEE con n° 05/328. Nelle tabelle sottostanti sono riportati i valori microbiologici che i nostri prodotti rispettano come comprovato dalle analisi che eseguiamo periodicamente come indicato nel manuale HACCP.

La seguente scheda può essere variata senza alcun preavviso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE VALORI MICROBIOLOGICI PRODOTTI GELATERIA	
Numerazione dei microrganismi a 30° C	100.000 ufc/g
Enterobatteriacee a 37° C	in 3 uc al massimo 10 ufc/g e in 2 uc al massimo 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positiva a 37° C	10 ufc/g
Salmonella spp.	assente
Listeria monocytogenes	in tutti e 5 le u.c. <100 ufc/g
CARATTERISTICHE VALORI MICROBIOLOGICI PRODOTTI PASTICCERIA	
Carica batterica a 30° C o numerazione dei microrganismi a 30° C	1.000.000 ufc/g
Coliformi a 30° C	1.000 ufc/g
Escherichia coli B glucuronidasi positivo	<10 ufc/g
Bacillus cereus presunto	1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g