



SCHEDA TECNICA

MACARON ASSORTITI IMPIANTO DI PARTENZA

Rev.1.1
26/11/20
Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI



LABORATORIO DI PRODUZIONE:
Pasticceria Marisa, via Roma 422,
35010 Arsego di San Giorgio delle Pertiche (PD)

NOME PRODOTTO: **MACARON ASSORTITI IMPIANTO DI PARTENZA**
CODICE PRODOTTO: **MA-0019A**

DESCRIZIONE PRODOTTO:

È presente una tipologia di macaron distinta per ogni blister (36pz), i prodotti presenti sono i seguenti:

- Frutto della passione e cioccolato al latte (cod. singolo prodotto MA-0011A)
- Pistacchio di Bronte e sale Maldon (cod. singolo prodotto MA-0013A)
- Caramello e Cioccolato (cod. singolo prodotto MA-0002A)
- Tiramisù (cod. singolo prodotto MA-0025)
- Lampone e cioccolato fondente (cod. singolo prodotto MA-0007A)
- Cioccolato fondente e sale Maldon (cod. singolo prodotto MA-0004A)

CATEGORIA: MACARON

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto di pasticceria fresca

INGREDIENTI

Vedi scheda tecnica singola, allegata.

INFORMAZIONI DI VENDITA

PACKAGING - IMBALLO DI VENDITA	3 scatole di cartone bianco: 30 x 40 x h 18 cm (h: 6cmx3 scatole)
IMBALLO ESTERNO	1 scatola di cartone 30 x 40 x h 6 cm
N° PZ PER IMBALLO	6 blister da 36 pz - totale 216 pz (1 scatola: 2 blister da 36 pz)
PESO NETTO/LORDO MACARON	netto singolo 19 g - peso blister da 36 pz lordo 740 g

Pasticceria Marisa srl
Via Roma 422 – 35010 San Giorgio delle Pertiche (PD)
Tel/Fax 049-9330079 – Cellulare 347-0356053
P.IVA 05122040289
E-mail info@pasticceriamarisa.it - PEC pasticceriamarisarl@pec.it



SCHEDA TECNICA
MACARON ASSORTITI IMPIANTO DI PARTENZA

Rev.1.1
26/11/20
Pag. 2 di 3

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE E CONSUMO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<u>Prodotto fresco deperibile - Mantenere inalterata sempre la catena del freddo</u>
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto a -18°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE A -18°C	180 giorni data spedizione
TEMPERATURA DI CONSUMO	+4°C < +10°C
TEMPO DI CONSERVAZIONE A +4°C	5 giorni
NOTE DI LAVORAZIONE	Lasciare temperare il prodotto in frigorifero a +4°C per c.a. 1h prima del consumo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori Nutrizionali medi per 100g		GDA* per 100g
Kcal/100g	363,07	18%
KJ/g	1519,33	
GRASSI	17,82	25%
di cui SATURI	5,16	26%
CARBOIDRATI	41,29	16%
di cui ZUCCHERI	38,70	43%
FIBRE	2,91	
PROTEINE	7,93	16%
SALE	0,16	3%
I valori nutrizionali sono stati ottenuti tramite calcolo matematico		*GDA = Assunzione di riferimento per un adulto (8400Kj/2000Kcal)

CARATTERISTICHE IGIENICHE SANITARIE

Microorganismi a 30°C:	Inferiore 10.000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i> :	Inferiore 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C:	Inferiore 10 UFC/g
Salmonella:	Assente in 25 g
Muffe:	Inferiore 1000 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Assente in 25 g



SCHEDA TECNICA

MACARON ASSORTITI IMPIANTO DI PARTENZA

Rev.1.1
26/11/20
Pag. 3 di 3

ALLERGENI

Vedi scheda tecnica singola, allegata.

OGM (2003/1829/CE e 2003/1830/CE):

Non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM