	SCHEDA TECNICA MACARON FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO AL LATTE	Rev.1.1 20/11/20 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 FRUTTO DELLA PASSIONE

CODICE PRODOTTO: MA-0011A

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Biscotto morbido alla mandorla farcito con crema al cioccolato al latte 40% e frutto della passione (34%)

CATEGORIA: MACARON

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto di pasticceria fresca

INGREDIENTI

Guscio macaron: zucchero, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), farina di **mandorle**, albume d'**uovo** in polvere, acqua, amido di mais, colorante (acqua, coloranti (***tartrazina**, ***ponceau 4R**, blu patentato) (***può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini**), alcool etilico, aroma vaniglia). Crema cioccolato e frutto della passione (34%): cioccolato al latte 40% (59%) (burro di cacao, **latte** intero in polvere, zucchero, fave di cacao, zucchero di canna, estratto naturale di vaniglia, emulsionante (lecitina di **soia**), estratto di malto d'**orzo**), sciroppo di zucchero invertito, **burro**, purea di frutto della passione (4%) (frutto della passione (90%), zucchero).

INFORMAZIONI DI VENDITA

PACKAGING - IMBALLO DI VENDITA	scatola di cartone bianco 30 x 40 x h 6 cm - contiene 2 blister da 36 pz monogusto
IMBALLO ESTERNO	cartone 30 x 40 x h 6 cm
N° PZ PER IMBALLO	2 blister da 36 pz - totale 72 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 pasticceriamarisa@pec.it



SCHEMA TECNICA

MACARON FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO AL
LATTERev.1.1
20/11/20
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 per 100g		*GDA per 100g
Kcal/100g	411,63	21%
KJ/g	1723,67	
GRASSI	19,61	28%
di cui SATURI	7,56	38%
CARBOIDRATI	51,37	20%
di cui ZUCCHERI	49,53	55%
FIBRE	2,49	
PROTEINE	6,15	12%
SALE	0,03	1%
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

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 pasticceriamarisa@pec.it

	SCHEDA TECNICA MACARON FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO AL LATTE	Rev.1.1 20/11/20 Pag. 3 di 3
---	--	------------------------------------

ALLERGENI

Allergeni (Reg. Ce 1169/2011)	Presenza nel prodotto	Possibile cross-contaminazione	Non presenti
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati)	X		
Sedano e prodotti derivati			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa a solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

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

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