

SCHEMA TECNICA PRODOTTO AMARETTO

(Revisione 14 del 22/09/2021)

Descrizione del prodotto: Prodotto dolciario da forno, Amaretto classico rotondo.

Peso netto: 2,5 gr. ca.

Ingredienti : (Regolamento UE n.1169/2011)

Zucchero

Mandorle d'albicocca 20%

Albume d'uovo

Lattosio e proteine del latte

Aromi

Agenti lievitanti (carbonato acido di sodio)

Contiene: solfiti

Può contenere tracce di glutine e frutta a guscio.

DESTINAZIONE MERCEOLOGICA

Prodotto destinato a consumo generale salvo particolari patologie quali intolleranza al glutine e diabete. (Può contenere tracce di glutine)

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE DEGLI INGREDIENTI

Il prodotto viene preparato con gli ingredienti e i semilavorati indicati nella lista degli ingredienti. Tutti gli ingredienti sono esenti da OGM, rispondenti alle caratteristiche dettate dalle normative europee in materia di prodotti alimentari e periodicamente controllati con le procedure HACCP previste nel piano di autocontrollo aziendale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Colore: | Ambrato tipico |
| Odore: | Tipico di mandorla amara |
| Sapore: | Tipico di amaretto |
| Consistenza: | Friabile |

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI MEDIE (per 100g)

| | |
|------------------------------|-------------|
| Valore Energetico: | Kjoule 1828 |
| | Kcal 433 |
| Grassi: | g.10,2 |
| di cui saturi: 1 g | |
| Carboidrati: | g.77,0 |
| di cui zuccheri: 76 g | |
| Proteine: | g. 6,9 |
| Sale: | g. 0,125 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|--------------------------|---------------|
| C.B.T. : | ufc/g 500 |
| Coliformi totali: | ufc/g. Inf. 5 |
| Salmonella: | Assenti |
| Patogeni: | Assenti |
| Bacillus cereus: | Assenti |
| Muffe e Lieviti: | ufc/g Inf. 50 |

EMMEPI DOLCI s.r.l.

Sede Legale : Via G. Michelucci, 25/B - 25034 ORZINUOVI (BS)

Sede Operativa e Stabilimento : Via Dell'Industria n. 7 - 25030 ORZIVECCHI (BS) - Tel. 030 9465199 - Fax 030 9461633

C. F. , P. IVA e Iscr. Reg. Imprese di BS : IT 02595710985 Capitale Sociale 50.000 € i.v. R.E.A. di BS n. 462704

www.emmepidolci.it - E-mail: info@emmepidolci.it



CARATTERISTICHE DI CONSERVAZIONE MINIME

Tempo: 14 mesi

Modalità: temperatura ambiente, luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose.

LOTTO DI PRODUZIONE

Il lotto di produzione è impresso su ogni singola confezione di vendita così come all'esterno degli imballi secondari ed è composto da una serie di numeri del tipo 00/00/00 riportante la data di scadenza del prodotto.

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Materiali confezionamento primario: accoppiato poliestere e coex perlato bianco conforme alle norme Italiane ed Europee (direttive UE 82/711; 85/572; 90/128; 92/39; REG. CE 1935/2004)

Formato: 300 buste termosaldate da gr. 2,5 ca. in cartone

Confezioni: In cartoni 300 pz. Dimensioni in mm 370 x 235 x 135 Peso Netto 750 g. ca

Pallet: N. 150 cartoni disposti in 10 cartoni per strato x 15 file

TRASPORTO

Il trasporto deve essere effettuato come da normativa Regolamento CE 852/2004 e D.P.R. 06/11/2007 n. 193 sull'igiene del trasporto di prodotti alimentari. Il prodotto non richiede il trasporto a temperatura controllata.

Stabilimento di produzione: Via Forte Garofalo 1 San Giovanni Lupatoto (VR) - 37057

Responsabile All'Autocontrollo

Maninetti Amadio

Le informazioni riportate nella presente scheda sono da considerarsi riservate ad esclusivo uso professionale e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori da quanto previsto.

EMMEPI DOLCI s.r.l.

Sede Legale : Via G. Michelucci, 25/B - 25034 ORZINUOVI (BS)

Sede Operativa e Stabilimento : Via Dell'Industria n. 7 - 25030 ORZIVECCHI (BS) - Tel. 030 9465199 - Fax 030 9461633

C. F. , P. IVA e Iscr. Reg. Imprese di BS : IT 02595710985 Capitale Sociale 50.000 € i.v. R.E.A. di BS n. 462704

www.emmepidolci.it - E-mail: info@emmepidolci.it