

SCHEMA TECNICA: PASTICCIOTTO ALLA CREMA**1. DENOMINAZIONE DI VENDITA****"PASTICCIOTTO ALLA CREMA"****2. CARATTERISTICHE GENERALI****2.1 Descrizione Prodotto**

Prodotto tipico Salentino a base di pasta frolla farcita con crema , preparato con ingredienti senza glutine e lattosio.

Il prodotto viene mantenuto ad una temperatura di -18°C.

2.2 Ingredienti

Pasta frolla (zucchero bianco , strutto , amido di mais ,farina di riso , amido di frumento deglutinato, amido di tapioca, farina di teff, farina di quinoa, psyllium, fecola di patate, UOVA fresche, scorze arancio, saccarosio, succo di limone, vaniglia in bacche), ripieno crema (latte senza lattosio, zucchero bianco , amido di mais , amido di riso , farina di riso , TUORLO pastorizzato, vaniglia).

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO**3.1 Organolettiche**

COLORE
ODORE
SAPORE
ASPETTO

Tipico del prodotto della pasticceria
Caratteristico della pasta frolla
Gradevole
Vedere immagine

3.2 Microbiologiche

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Lieviti e muffe	UFC/g	<10 ufc/g.
Salmonella spp.		Assente su 25 g di prodotto
Listeria Monocytogenes		<10 MPN/g
E.coli		<10 ufc/g

4. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è stato assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposita scheda di produzione.

Il numero di lotto è presente sull'etichetta a getto di inchiostro indelebile.

5. DURABILITÀ COMMERCIALE E MODALITÀ DI STOCCAGGIO RICHIESTE

D.L.U.O. (Data limite utilizzazione ottimale): 180 giorni a partire dalla data di produzione, negli imballi originali e a temperatura di -18°C.

Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato a -18°C e mantenuta la catena del freddo.

Il TMC (gg/mese/anno) è indicato sull'etichetta con la dicitura "da consumarsi entro il ...".

Una volta aperta la confezione, il prodotto necessita di essere cotto previa consumazione

6. CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in bustine in PP adatto anche alla cottura nel microonde e successivamente posto in cartoni ondulati.

Peso singolo pezzo: 100 g

Pezzi per confezione: 10

7. ALLERGENI

Lista allergeni in accordo alla direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis

ALLERGENI	PRESENTI NEL PRODOTTO IN OGGETTO	IN USO SULLA STESSA LINEA	IN USO PRESSO LO STABILIMENTO PRODUTTIVO
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	SI	SI	SI
<i>Pesce azzurro e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO	NO	NO
<i>Latte e prodotti a base di latte</i>	NO	NO	NO
<i>Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)</i>	NO	NO	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO	NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO	NO	NO

<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	NO	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂</i>	NO	NO	NO
<i>Lupino e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO

8.USO PREVISTO

Il prodotto può essere consumato da parte di tutti i gruppi di consumatori, ad esclusione degli intolleranti alle uova.

9.Dichiarazioni

OGM	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.
PESTICIDI	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche)
METALLI PESANTI	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche)
IRRAGGIAMENTO	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti /

10. TABELLA NUTRIZIONALE

PASTICCIOTTO CREMA GLUTEN FREE&LACTOSE FREE	
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
ENERGIA	kJ 1398 kcal 334,5
GRASSI	14 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	5,5 g
CARBOIDRATI	52 g
di cui ZUCCHERI	26,2 g
PROTEINE	3,6 g
SALE	0,13 g