



# Scheda tecnico-commerciale

## CROSTATE

Prodotto dolciario da forno

ID 81 REVISIONE 09/05/17



### CROSTATATA ALLE VISCIOLE 2 kg

Peso 2 kg EAN 8014984100160

Ingredienti: Farcitura alle visciole (50 %) (Polpa di visciole, Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelificanti E440i, E410, correttore di acidità E334, colorante: E150b, E163 conservanti: E202; aromi), farina di FRUMENTO, Zucchero, BURRO, margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), acqua, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi), UOVA, limone, agenti lievitanti (sodio pirofosfato, bicarbonato di sodio, amido di FRUMENTO) sale, amido di mais.

#### ALLERGENI CONTENUTI

Cereali contenenti glutine latte e derivati, uova,

#### ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Frutta a guscio, soia, anidride solforosa

#### OGM STATUS

OGM FREE (Reg. CE 1829/2003)

#### CONSERVAZIONE

Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto

#### SHELF LIFE

60 gg

#### VITA MINIMA GARANTITA

48 gg

### Specifiche organolettiche

ASPETTO: Fragrante e compatto

COLORE: Marrone/rosso bordò

SAPORE: Pasta frolla con confettura ai frutti di bosco

ODORE: Aroma di frutti di bosco

### Valori nutrizionali per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
Valore energetico	394 kcal / 1661 kJ
Grassi	11,66 g
di cui saturi	6,72 g
Carboidrati	67,88 g
di cui zuccheri	47,72 g
Proteine	3,81 g
Sale	0,77 g

### Limiti microbiologici

CARICA MICROBICA TOTALE: <10<sup>7</sup> ufc/g  
 MUFFE E LIEVITI: <1000 ufc/g  
 STAFILOCOCCI AUREUS COAG: < 10<sup>2</sup> ufc/g  
 BACILLUS CEREUS: <10 ufc/g

### Imballaggio

#### Imballo primario

Cartone semplice opaco

#### Dimensioni (Øx H)

210x500x60 mm

#### Unità per imballo

1

#### Imballo secondario

#### Dimensioni (L x P x H)

#### Unità per collo

#### Pallettizzazione

Cartone semplice opaco

#### Colli per strato

7

#### Strati per pallet

15

#### Unità per pallet

105

IL CIAMBELLONE DI GARGANI S.r.l.

via degli Olmetti, 34 - 00060 Formello (RM) tel. +39 06 9075240 fax 06 9075499 - email: info@gargani.eu www.ilfornodigargani.it