

FORNERIA VENEZIANA S.a.s. via Gorgo 53/A 30030 S. Maria di Sala (VE) Mail: info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 06/03/2014
	<b>CROSTATINA ALL'ALBICOCCA</b> <b>prodotto dietetico senza glutine</b>	Rev 01 Pag 1

**1. CODICE EAN** 8 034097 810008  
**2. NOME DEL PRODOTTO** CROSTATINA ALL'ALBICOCCA

### 3. DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO TECNOLOGICO

Prodotto dolciario da forno senza glutine costituito da una base di pasta "frolla" preparata con un impasto a base di farina di riso, amido di riso, amido di mais, farina di grano saraceno, zucchero, uova, grassi vegetali e burro, farcito con una marmellata a base di albicocca.

Il processo produttivo si può così schematizzare:

- A) PRELIEVO MATERIE PRIME
- B) PREPARAZIONE IMPASTO FROLLA
- C) FORMATURA E FARCITURA
- D) COTTURA IN FORNO
- F) RAFFREDDAMENTO ALL'ARIA
- G) CONFEZIONAMENTO

### 4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso medio crostatina	g	50
Pezzi per confezione	N°	3
Peso netto confezione	g	150

### 5. DENOMINAZIONE LEGALE

Crostatina all'albicocca

Prodotto da forno dietetico senza glutine indicato per i soggetti intolleranti al glutine

### 6. ELENCO INGREDIENTI

Preparato di albicocca (35,7%) [purea di albicocche (50%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensanti: pectina addizionata di difosfato disodico e alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico - citrato tricalcico, conservante: potassio sorbato, aromi], amido di mais, zucchero, **uova**, **burro**, farina di riso, margarina vegetale, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - **lecitina di soia**, sale, conservate: acido sorbico, aromi, correttore di acidità: acido citrico, colorante: betacarotene], amido di riso, farina di grano saraceno, **latte intero** in polvere, aromi, **latte magro** in polvere, fibre vegetali, sciroppo di glucosio, addensanti: gomma di xanthan- gomma di guar, agenti lievitanti: sodio bicarbonato - difosfato disodico, sale, aromi naturali, conservanti: propionato di calcio - potassio sorbato, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: stearoil lattilato di sodio, edulcorante: sorbitolo.

OGM: Assenti

Allergeni presenti: latte, burro, uova, lecitina di soia.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutta a guscio e semi di sesamo.

Assenza di corpi estranei ferrosi e plastici.

### 7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

#### 7.1 Caratteristiche imballo primario (confezione)

Crostatine confezionate singolarmente in film in polipropilene trasparente termo sigillato poste in una vaschetta in materiale plastico protetta da film in polipropilene trasparente termo sigillato
Dimensioni astuccio: 290 mm x 120 mm x h 35 mm
Tara: 8 g

FORNERIA VENEZIANA S.a.s. via Gorgo 53/A 30030 S. Maria di Sala (VE) Mail: info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 06/03/2014
	<b>CROSTATINA ALL'ALBICOCCA</b> <b>prodotto dietetico senza glutine</b>	Rev 01 Pag 2

## 7.2 Caratteristiche imballo secondario (cartone)

Scatola in cartone contenente n. 9 confezioni da 158 g ognuna.

Dimensioni: mm 360 x 255 x 150 (h)

Peso cartone: 230 g

## 8. MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: temperatura ambiente non superiore a 30°C.

Termine minimo di conservazione: da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Temperatura di conservazione: conservare in luogo fresco ed asciutto.

## 9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	ufc/g	inf. 1.000
Enterobatteri	ufc/g	inf. 10
E.coli	ufc/g	inf. 10
Stafilococco coag. pos.	ufc/g	inf. 10
Salmonella spp	/25g	assenti
Listeria monocytogenes	/25g	assente

## 10. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: parte esterna di frolla dorata tipica dei prodotti da forno con farcitura centrale color arancione tipico dell'albicocca.

Aspetto: forma a cestino

Odore: tipico del prodotto da forno con nota di albicocca.

Sapore: dolce di albicocca.

## 11. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi		per 100g di prodotto
Valore energetico	kcal	391
	kJ	1.646
Proteine	g	2,1
Carboidrati	g	68,7
Grassi	g	10,8

FORNERIA VENEZIANA S.a.s. via Gorgo 53/A 30030 S. Maria di Sala (VE) Mail: info@forneriaveneziana.com	Scheda tecnica	Data: 09/01/2014
	<b>CROSTATINA ALL'ALBICOCCA prodotto dietetico senza glutine</b>	Rev 00 Pag 3

## 12. INGREDIENTI ALLERGENICI (D.Lgs n. 114/2006)

Lista allergeni	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
	SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X			X
Uova e prodotti a base di uova	X		Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X			X
Soia e prodotti a base di soia	X		Lecitina di soia nella margarina vegetale		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Latte, burro		
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e prodotti derivati		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X			X
Senape e prodotti a base di senape		X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>		X			X
Lupino e prodotti a base di lupino		X			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X			X

Note: \* natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

\*\* Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

EMISSIONE		APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità		Direzione