TEDESCO
semilavorati di dolcezza





Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Ottobre 2018
Revisione 3

N° scheda FING/001

LINEA FINGER FOOD
SCATOLA MISTA – CODICE 1000

Società produttrice
F.lli Tedesco s.r.l.
Sede legale e stabilimento Via Campia, 37 - 84012 Angri (SA)
Descrizione generale
Dolce neutro di pasta frolla.
(Prodotto semilavorato per uso professionale)
Etichettatura Etichetta sugli imballi specificante gli ingredienti, le modalità di conservazione, il peso complessivo, il numero di pezzi e quant'altro previsto dalle normative vigenti. Il tutto nella lingua: italiano.
Tipologie di prodotto Prodotto da forno cotto.

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

LINEA FINGER FOOD SCATOLA MISTA – CODICE 1000

SCATOLA MISTA FINGER FOOD COD 1000

codice	prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	peso pezzo singolo (gr) circa	pezzi per scatola (Kg)
1001	RETTANGOLO	11	25
1002	TRONCHETTO	6,6	25
1003	CORONA	8,7	25
1004	TRIANGOLO	16	25
1005	ESAGONO	7,5	25
1006	PRISMA	6	25
1007	QUADRATINA	6,5	25
1008	CILINDRO	7	25
063	CUCCHIAINI	6	"A completamento dei 2 Kg"

SCATOLE PER PALLET: 99

EVENTUALE SCATOLA SINGOLO PRODOTTO

codice	prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	peso pezzo singolo (gr) circa	peso netto per scatola (Kg)	pezzi per scatola circa	scatole per pallet
1001	RETTANGOLO	11	2,000	182	99
1002	TRONCHETTO	6,6	2,000	304	99
1003	CORONA	8,7	2,000	230	99
1004	TRIANGOLO	16	2,000	125	99
1005	ESAGONO	7,5	2,000	267	99
1006	PRISMA	6	2,000	334	99
1007	QUADRATINA	6,5	2,000	308	99
1008	CILINDRO	6	2,000	334	99

Colore "GIALLO MARRONE CHIARO" tipico
Odore fragrante tipico di biscotto
Cottura uniforme
Sostanze pericolose contenute nessuna

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Ottobre 2018
Revisione 3

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

LINEA FINGER FOOD SCATOLA MISTA – CODICE 1000

MISURE ARTICOLI

prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	altezza mm circa	lunghezza mm circa	diametro mm circa
RETTANGOLO	27	25 x 40	/
TRONCHETTO	35	/	30
CORONA	25	/	35
TRIANGOLO	25	70	/
ESAGONO	25	/	40
PRISMA	35	25 x 25	/
QUADRATINA	20	38 x 38	/
CILINDRO	25	/	35
CUCCHIAINI	/	80	40 (larghezza max)

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Ottobre 2018
Revisione 3

Ingredienti
farina di frumento tipo "00" margarina vegetale (senza grassi idrogenati) mista di burro composta da: [oli e grassi vegetali (palma,colza), acqua, burro, siero di latte in polvere, sale, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), emulsionante: (lecitina di soia), miele, aromi, acidificante (acido citrico), agente colorante (beta carotene)], zucchero, uova, tuorlo d'uovo, destrosio, sale, emulsionante: (lecitina di soia), polvere lievitante (difosfato sodico, carbonato acido di sodio), aroma: vanillina.

Manipolazione
Maneggiare secondo le norme di buona fabbricazione e di igiene industriale; rispettare le buone norme di igiene personale. Maneggiare con cura: merce fragile.

Immagazzinamento
Immagazzinare nei recipienti originali, in deposito fresco ed asciutto. Evitare contatti prolungati con l'aria soprattutto se umida. Tenere lontano da fonti di accensione e da fiamme libere. Non sovrapporre pesi sulla scatola.

Imballaggio
Il prodotto è contenuto in scatole di cartone ondulato ed è confezionato in sacchetti, per uso alimentare, atossici e inodore e sistemato in diversi strati e/o in file parallele; i lembi superiori del sacchetto sono ripiegati e sovrapposti; per la chiusura accurata della scatola e per la sua sigillatura è usato nastro adesivo;
Tutti gli imballaggi a diretto contatto col prodotto sono in accordo alle norme sull'alimentarietà dei materiali e sono conformi al D.M. 21/03/1973 e succ. emendamenti, e al regolamento CE 1935/2004 (M.O.C.A.).

Consegna
Scatole singole o pallettizzate.

Modalità di pallettizzazione
Pallet 80*120 a perdere o a rendere contenenti 99 scatole. Altezza media da terra (pallet da 72 scatole grandi): m 1,80. Il pallet è avvolto totalmente in film polimerico estensibile e termoretraibile.

Percentuale media di sfrido
< 1%

Conservazione
8 mesi a T° costante 10°/25° C, asciutto ed in confezione integra.

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

LINEA FINGER FOOD SCATOLA MISTA – CODICE 1000

ALLEGATO II REG. UE 1169/2011

allergeni	presente nel prodotto	ingrediente che lo contiene	presente sulla stessa linea	presente nello stesso stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e I loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si	Farina di frumento	/	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	/	no	no
Uova e prodotti a base di uova	si	Uova	/	/
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	/	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	/	no	no
Soia e prodotti a base di soia	si	Lecitina di soia	/	/
Latte e prodotti a base di latte	si	Margarina	/	/
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti derivati	no	/	no	si
Sedano e prodotti a base di sedano	no	/	no	no
Senape e prodotti a base di senape	no	/	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no	/	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per I prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	no	/	no	no
Lupini e prodotti a base di lupini	no	/	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	/	no	no

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Ottobre 2018
Revisione 3

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

LINEA FINGER FOOD SCATOLA MISTA – CODICE 1000

VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI g / 100 g di PRODOTTO)

Valore energetico KJ	2100
Kcal	501
Proteine	7,83
Carboidrati	62,29
di cui zuccheri	14,49
Grassi	24,15
di cui saturi	4,85
Fibre alimentari	1,80
Sale	0,19

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Ottobre 2018
Revisione 3

ANALISI MICROBIOLOGICA (VALORI MEDI)

FLORA MESOFILA AEROBIA TOTALE	2000 ufg/g
COLIFORMI TOTALI	assente
ESCHERICHIA. COLI	assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente
SALMONELLA	assente
STAFILOCOCCUS AUREUS	assente

Osservazioni: prodotto alimentare.

Le informazioni contenute in questa scheda devono essere integrate con tutte le altre notizie tecniche concernenti il prodotto fornite in altra forma; le informazioni suddette sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data di compilazione e sono fornite in buona fede. L'attenzione degli utilizzatori è inoltre rivolta ai rischi eventualmente riscontrati quando il prodotto è destinato ad utilizzi diversi da quelli convenuti. La scheda non dispensa in alcun modo l'utilizzatore dalla conoscenza e dall'applicazione dell'insieme di regolamentazioni pertinenti la sua attività. La scheda non esonera l'utilizzatore dall'assicurarsi che non gli competano obblighi diversi da quelli citati e regolamentanti la detenzione e l'utilizzazione del prodotto, di cui egli rimane l'unico responsabile.
Tutte le misurazioni contenute nella presente scheda sono riferite al campione del momento, e sono suscettibili di variazioni (+/-) come riportato nello "standard del prodotto finito" custodito in azienda. Evidenziare ciò è necessario in quanto trattasi non di materiali inerti, ma di miscele di prodotti impastati, pre-lievitati, lievitati e cotti. Facilmente influenzabili da molteplici fattori quali: temperatura ambientale, di lievitazione, di precottura e raffreddamento; umidità ambientale e stagionale; temperatura dei diversi ingredienti al momento dell' impiego; velocità dell' aria al momento della formatura o dello stampaggio dei singoli articoli. Pertanto: i valori riportati nella presente scheda sono da ritenersi sì attendibili ma non imprescindibili.
I contenuti di questa edizione sono indicativi e non vincolano, in alcun modo, la soc. F.lli Tedesco.
La presente scheda composta da n° 5 pagine numerate da 1 a 5 è di proprietà della F.lli Tedesco s.r.l. Qualsiasi uso della stessa non autorizzato per iscritto, sarà perseguito secondo la legge.

Redatto da
Fergola Stefano
Responsabile qualità
Tedesco Raffaele
Responsabile azienda
Tedesco Gerardo