TEDESCO
semilavorati di dolcezza

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Maggio 2025
Revisione 5

N° scheda PDS/001

PAN DI SPAGNA H4

Distribuito da F.lli Tedesco s.r.l.
Sede legale e stabilimento Via Campia, 37 - 84012 Angri (SA)
Descrizione generale 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, nella lingua: Italiano.
Tipologie di prodotto Prodotto da forno cotto.

codice	**prodotto** (denominazione di vendita e commerciale)	**peso pezzo singolo** (gr) circa	**peso netto per scatola** (Kg)	**pezzi per scatola**	**scatole per pallet**
PSH4	PAN DI SPAGNA H4	2000	4,00 circa	2	48
PSH4C	PAN DI SPAGNA H4 CACAO	2000	4,00 circa	2	48

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

Colore "GIALLO MARRONE" Tipico
Odore fragrante tipico di prodotto da forno
Cottura uniforme
Sostanze pericolose contenute nessuna
Precisazioni
Ogni pezzo è chiuso ermeticamente in atmosfera.

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

PAN DI SPAGNA H4

MISURE ARTICOLI

Prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	**altezza** mm circa	**lunghezza** mm circa	**larghezza** mm circa
PAN DI SPAGNA H4	40	560	380
PAN DI SPAGNA H4 CACAO	40	560	380

Ingredienti PSH4
Farina di frumento (grano), uova, zucchero, acqua, aromi.

Ingredienti PSH4C
Farina di frumento (grano), uova, zucchero, acqua, cacao amaro [cacao in polvere 22-24% di burro (contiene latte) di cacao, correttore di acidità: E500 (i), aromi] aromi.

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 confezionato in atmosfera, 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 max 48 scatole. Il pallet è avvolto totalmente in film polimerico estensibile e termoretraibile.

Percentuale media di sfrido
< 1%

Conservazione
180 giorni a temperatura ambiente in luogo asciutto, non esporre a sbalzi di temperatura. Prodotto soggetto a calo naturale.

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Maggio 2025
Revisione 5

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

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

PAN DI SPAGNA H4

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	/	no	no
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	no	/	no	si
Latte e prodotti a base di latte	si	burro di cacao	si	si
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	si
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
Maggio 2025
Revisione 5

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

TEDESCO
semilavorati di dolcezza

PAN DI SPAGNA H4

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

Valore energetico KJ	1369
Kcal	324
Proteine	11,1
Carboidrati	56,65
di cui zuccheri	9,4
Grassi	5,5
di cui saturi	1,85
Fibre alimentari	1,75
Sale	0,14

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Maggio 2025
Revisione 5

ANALISI MICROBIOLOGICA (VALORI MEDI)

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	UFC/g < 10000
ENTEROBATTERIACEAE	UFC/g < 10
MUFFE	UFC/g < 500
LIEVITI	UFC/g < 1000
PATOGENI	Assenti

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° 4 pagine numerate da 1 a 4 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