



Scheda Tecnica
**TORTINA ALLA
RICOTTA GR.390**

Codice Articolo:

In cartone da 6 pezzi sfusi: **TR01**

In cartone da 4 pezzi in blister: **TRB01**

Codice Ean: 8034055520000

INGREDIENTI:

Pasta frolla: farina tipo "00" di **grano** tenero, grassi vegetali [oli e grassi vegetali 80% (grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (soia, girasole, mais e colza in proporzione variabile)), acqua, sale, emulsionanti: E471, lecitina di **soia**, correttore di acidità: E330, conservante: E202, aromi (contenenti **latte**), colorante: betacarotene], zucchero, **uova** pastorizzate, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (E450i, E500ii, amido), aromi, sale. Ripieno: ricotta 34% (siero, latte, sale), crema pasticcera istantanea (zucchero, amido, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, amido modificato, grasso vegetale, addensante: E407, aroma naturale di vaniglia, aroma, coloranti: beta carotene e curcumina), zucchero, **uova** pastorizzate, uvetta, conservante: acido sorbico.

TMC del Prodotto: 15 gg

Temperatura e Modalità di Conservazione:

In cella frigorifera ad una temperatura da 0° a 4°C. Consumare entro la data indicata sulla confezione.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (OTTENUTI PER CALCOLO)	
VALORE ENERGETICO	320 kcal, 1.339 kj
PROTEINE	8,5
CARBOIDRATI	41,7
DI CUI ZUCCHERI	23,7
GRASSI	13,2
DI CUI SATURI	4,2
FIBRE ALIMENTARI	0,1
SODIO	0,16

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

CARATTERISTICHE IGIENICO SANITARIE

Si applica il sistema HACCP previsto dai Reg. CE 852, 853, 854, 882/2004.

I prodotti forniti non contengono OGM e loro derivati

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		
Valori riscontrati	Metodo di prova	Denominazione della prova
< 100 UFC/g	Conta dei coliformi	ISO 4832:2006
< 10.000 UFC/g	Conta dei microrganismi a 30°C	ISO 4833-1:2013
< 10 UFC/g	Conta di Escherichia coli Beta-glucuronidasi positivo	ISO 16649-2:2001
< 100 UFC/g	Conta di Stafilococchi coagulasi positivi (Staphylococcus aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2004
Assente in 25 g	Ricerca di Listeria monocytogenes	AFNOR UNI 03/05-09/06
Assente in 25 g	Ricerca di Salmonella	AFNOR UNI 03/06 – 12/07

ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme all'allegato II del regolamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

	PRESENTE	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA	NEL SITO DI FABBRICAZIONE
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, anacardi, ecc.)			X
Sedano e prodotti a base di sedano			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg			
Lupini e prodotti derivati			
Molluschi e prodotti derivati			

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249