

	<p align="center"><b>SPECIFICA TECNICA          PRODOTTO FINITO          MARITONZO CREMA E PANNA</b></p>	REV 0 DATA 10-10-2023 Pagina 1 di 5
		REDAZIONE ED EMISSIONE: RSQ

**DESCRIZIONE**

Nome prodotto: **MARITONZO CREMA E PANNA**

Codice: **9380**

Peso: **90 g e**

Peso: **1080 g**  
*(12 pz. Unità di vendita non frazionabile)*

Prodotto **CONGELATO**

**ETICHETTATURA**

**Maritonozo farcito con crema pasticceria e panna montata**

**INGREDIENTI**

**Panna** fresca pastorizzata, Farina di **frumento**, **Latte** intero, **Uova**, Zucchero, **Burro**, Lievito madre, Tuorlo d'**uovo**, Amido di riso, Miele, Olio di semi (girasole), Aromi naturali, Sale

**Può contenere tracce di frutta a guscio senape e soia**

Termine minimo di conservazione: 12 MESI A -18°C / **2 GIORNI A +4°C**

Lotto di produzione giornaliero: lettera L seguita da un numero che corrisponde al calendario giuliano. La prima cifra identifica l'anno, le tre cifre successive indicano il giorno progressivo dell'anno.

Produttore

**SWEETS FACTORY SRL** Strada Provinciale 22 Z.I. 64023 Mosciano Sant'Angelo TE-ITALIA



**SPECIFICA TECNICA  
PRODOTTO FINITO  
MARITAZZO CREMA E PANNA**

REV 0  
DATA 10-10-2023  
Pagina 2 di 5

REDAZIONE ED  
EMISSIONE:  
RSQ

DESCRIZIONE PRODOTTO	MARITAZZO FARCITO CON CREMA PASTICCERA E PANNA MONTATA
ODORE	TIPICO DEL MARITAZZO
COLORE	MARRONE CHIARO CON PANNA MONTATA E SPOLVERATA DI ZUCCHERO A VELO
SAPORE	GRADEVOLE

**CARATTERISTICHE FISICHE DA CRUDO INDICATIVE**

DIAMETRO	mm 75/80
ALTEZZA	mm 50/55

**VALORI NUTRIZIONALI**

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b>			
<b><u>energia</u></b>	<b><u>1311</u></b>	<b><u>313</u></b>	<b><u>Kj/Kcal</u></b>
<b><u>grassi</u></b>	<b><u>17,5</u></b>		<b><u>g</u></b>
<b><u>di cui: acidi grassi saturi</u></b>	<b><u>10,5</u></b>		<b><u>g</u></b>
<b><u>carboidrati</u></b>	<b><u>32,8</u></b>		<b><u>g</u></b>
<b><u>di cui: zuccheri</u></b>	<b><u>12,8</u></b>		<b><u>g</u></b>
<b><u>fibre</u></b>	<b><u>0,6</u></b>		<b><u>g</u></b>
<b><u>proteine</u></b>	<b><u>5,6</u></b>		<b><u>g</u></b>
<b><u>sale</u></b>	<b><u>0,37</u></b>		<b><u>g</u></b>

	<b>SPECIFICA TECNICA          PRODOTTO FINITO          MARITZZO CREMA E PANNA</b>	REV 0 DATA 10-10-2023 Pagina 3 di 5
		REDAZIONE ED EMISSIONE: RSQ

### **LIMITE DI ACCETTAZIONE CONFEZIONI**

Ogni singola confezione deve essere ben sigillata, senza danni, correttamente etichettata, codificata e stampata secondo norme di legge.

DIFETTI CHE NE PRECLUDONO L'ACCETTABILITA' AL RICEVIMENTO DELLA MERCE

- Illeggibilità delle diciture di legge sugli imballi
- Fuori tolleranza legale sul peso netto
- Stoccaggio a temperatura diversa da quella richiesta
- Presenza di corpi estranei e/o parassiti
- Odori e/o sapori anomali
- Fuori tolleranza sui limiti di specifica
- Dichiarazioni obbligatorie incomplete sulla bolla di accompagnamento della merce.

**Modalità di trasporto:** T=-25°C minimo da rispettare -18°C

**Modalità di consumo:** Istruzioni per lo scongelamento: estrarre dal freezer e consumare dopo 2.5 ore (21°C/22°C-70°F/72°F) a temperatura ambiente

**Istruzioni di conservazione:** Per un consumo ideale il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

<b>PARAMETRI ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE MAX</b>	<b>METODO D'ANALISI E MATERIALI</b>
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ass/25g	METODO UNI EN ISO 11290-1:2005
ESCHERICHIA COLI	50 ufc/g	METODO UNI EN ISO 16649-2:2010
SALMONELLA	Ass/25g	METODO UNI EN ISO 6579:2008
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	100 ufc/g	METODO UNI EN ISO 6888-1:2004
COLIFORMI TOTALI	1000 ufc/g	METODO ISO 4832:2006
CONTA BATTERICA TOTALE	450.000 ufc/g	METODO UNI EN ISO 4833-1:2013

	<b>SPECIFICA TECNICA          PRODOTTO FINITO          MARITAZZO CREMA E PANNA</b>	REV 0 DATA 10-10-2023 Pagina 4 di 5
		REDAZIONE ED EMISSIONE: RSQ

**DICHIARAZIONE OGM (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI)**

SWEETS FACTORY SRL garantisce il rispetto della legislazione in vigore in materia di OGM con particolare riferimento ai Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura del Organismi Geneticamente Modificati.

**DICHIARAZIONE DI ALLERGENI CHE SONO UTILIZZATI:**

N.	TIPO DI ALLERGENE	SI	NO	CC
1	Cereali Contendenti Glutine Cioè (Grano, Segale, Orzo, Farro, Kamut E I Loro Ceppi Derivati E I Prodotti Derivati )	x		
2	Crostacei E Prodotti A Base Di Crostacei		x	
3	Uova E Prodotti A Base Di Uova	x		
4	Pesce E Prodotti A Base Di Pesce		x	
5	Arachidi E Prodotti A Base Di Arachidi		x	
6	Soia E Prodotti A Base Di Soia			x
7	Latte E Prodotti A Base Di Latte (Incluso Il Lattosio)	x		
8	Frutta Con Guscio Come Mandorle, Nocciole, Noci, Pistacchi E I Loro Prodotti			x
9	Sedano E Prodotti Di Sedano		x	
10	Senape E Prodotti A Base Di Senape			x
11	Semi Di Sesamo E Prodotti A Base Di Semi Di Sesamo		x	
12	Anidride solforosa e solfiti In Concentrazioni Superiori A 10 Mg/Kg O 10 Mg/Litro In Termini Di Anidride Solforosa Totale		x	
13	Lupini E Prodotti A Base Di Lupini		x	
14	Molluschi E Prodotti A Base Di Mollusco		x	

	<b>SPECIFICA TECNICA          PRODOTTO FINITO          MARITOZZO CREMA E PANNA</b>	REV 0 DATA 10-10-2023 Pagina 5 di 5 <hr/> REDAZIONE ED EMISSIONE: RSQ
---	--	--

**PACKAGING**

**IL MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO RISPETTA LE DISPOSIZIONI VIGENTI DELLA LEGISLAZIONE ITALIANA E COMUNITARIA.**

**TIPO DI IMBALLO: Pirottino in carta e scatola bianca in cartone con ETICHETTA**

**Pallet 80\*120**

**N°SCATOLE PER PIANO: 8**

**N°SCATOLE PER PALLET: 160**

**N°PIANI PER PALLET: 20**

**PEZZI PER SCATOLA: 12**

**EAN: 8052744780542**