


	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>Technical data sheet</b> <b>PROFITEROL 900 g</b>	<b>POG014/SP01</b>
Emission : <b>10/08</b> Rev: 08 del 23/02/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 3

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO PRODUCT NAME AND PHOTOS	<b>PROFITEROL</b> 
PESO NETTO/ NET WEIGHT	900 g (10 monoporzioni da 90 g)
<b>INFORMAZIONI QUALITATIVE / QUALITY INFORMATION</b>	
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE / MINIMUM PERIOD OF STORAGE SHELF LIFE	18 mesi (shelf life 12 mesi) 18 months (shelf life 12 months)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ HOW TO STORE	Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. / Store the product in the freezer at -18°C and consume by the date indicated on the package.
MODALITA' DI CONSUMO/ HOW TO USE	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5°C per circa 30 minuti e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5°C il prodotto può essere consumato entro 5 giorni. / Before use, keep the product in the refrigerator at +5°C for approximately 30 minutes and serve directly from the refrigerator. If kept at a temperature not exceeding +5°C the product can be consumed within 5 days.
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ PRODUCT CHARACTERISTICS	Prodotto dolciario congelato / Frozen confectionery product
INGREDIENTI/ INGREDIENTS	<p>LATTE scremato reidratato, bignè ripieni alla PANNA [ripieno alla PANNA 60% (PANNA, zucchero, stabilizzante: E 407; emulsionante: E 471; estratto di vaniglia bourbon), bignè 40% (UOVA, farina da FRUMENTO, olio di palma, emulsionante: E 471)], grassi vegetali (cocco, palmisti, palma), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere, riccioli di cioccolato (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), LATTE scremato in polvere, amido di mais modificato, stabilizzante: E 420; emulsionanti: E 471; addensante: E 401; aromi.</p> <p>Rehydrated skimmed MILK, cream puffs filled with CREAM [CREAM filling 60% (CREAM, sugar, stabilizer: E 407; emulsifier: E 471; bourbon vanilla extract), cream puffs 40% (EGGS, WHEAT flour, palm</p>

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>Technical data sheet</b> <b>PROFITEROL 900 g</b>	<b>POG014/SP01</b>
Emission : <b>10/08</b> Rev: 08 del 23/02/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 3

	oil, emulsifier : E 471)], vegetable fats (coconut, palm kernel, palm), sugar, glucose-fructose syrup, low-fat cocoa powder, chocolate curls (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin), Skimmed MILK powder, modified corn starch, stabilizer: E 420; emulsifiers: E 471; thickener: E 401; flavours.	
<b>INFORMAZIONI ALLERGENICHE/ ALLERGENIC INFORMATION</b>	Contiene: GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SENAPE, LUPINO. Contains: GLUTEN, MILK, EGGS, SOY May contain traces of: NUTS, PEANUTS, MUSTARD, LUPINE.	
<b>USO PREVISTO/ DIETARY PRACTICES (limitation of use)</b>	Diabetici / Diabetic	Non adatto/ Not suitable
	Celiaci/ Person with coeliac disease	Non adatto/ Not suitable
	Vegani/ Vegans	Non adatto/ Not suitable
<b>SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS</b>	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)/ Total microbial at 30 °C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g / Total coliforms in 1 g	< 100 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g	< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i> in 25 g	Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente
	Muffe/ Moulds	< 100 ufc/g
	Lieviti/ Yeasts	< 100 ufc/g
<b>OGM</b>	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati / The product is made from materials that not contain Genetically Modified Organisms	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL IN 100 g OF PRODUCT</b>	Energia/ Energy	1387 kJ / 331 kcal
	Grassi/ Total fats di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	22 g 17 g
	Carboidrati/ carbohydrates di cui Zuccheri/ of which sugars	28 g 24 g
	Proteine/ Protein	4,8 g
	Sale/ Salt	0,05 g
<b>INFORMAZIONI COMMERCIALI / COMMERCIAL INFORMATION</b>		
<b>CODICE PRODOTTO/ REFERENCE CODE</b>	68317	
<b>CODICE EAN / EAN CODE</b>	8018656683173	
<b>GTIN 14</b>	18018656683170	

	<b>SCHEDA PRODOTTO FINITO</b> <b>Technical data sheet</b> <b>PROFITEROL 900 g</b>	<b>POG014/SP01</b>
Emission : <b>10/08</b> Rev: 08 del 23/02/2023	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 3 di 3

<b>LOTTO / LOT NUMBER</b>	Aa9nnnnn (es. 20900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo Aa = Year + 9nnnnn = progressive number	
<b>IVA</b>	10%	
<b>INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO</b>  <b>PACKAGING</b>	<b>IMBALLAGGI O PRIMARIO/ PRIMARY PACKAGING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BICCHIERE IN VETRO / GLASS CUP</li> <li>• COPERCHIO TRASPARENTE IN PVC / TRANSPARENT PVC COVER</li> <li>• ETICHETTA plastica / plastic LABEL</li> </ul> DIMENSIONI BICCHIERE / Glass dimension: 80 x 75 Ø (mm) TARA / Tare: 0.140 <b>kg</b>
	<b>IMBALLAGGI O SECONDARIO (CARTONE) SECONDARY PACKAGING</b>	10 BICCHIERI DI PROFITEROL PER CARTONE / 10 PROFITEROL GLASSES PER CARTON: <b>PESO LORDO / GROSS WEIGHT: 2.5 kg</b> DIMENSIONI CARTONE / CARDBOARD DIMENSIONS:: <b>41 x 17 x 90</b> (P x L x H) mm
<b>COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION</b> *** For some countries palletization may change	<b>12 CARTONI PER STRATO / CASES PER LAYER</b> <b>16 STRATI PER BANCALE / LAYERS EACH PALLET</b> <b>192 CARTONI IN TOTALE / CASES TOTAL</b>	
<b>MISURE PALLET COMPLETO / PALLET COMPLETE MEASURES</b>	1200 x 800 x 1700 (P x L x H) mm	
<b>PESO PALLET COMPLETO / PALLET WEIGHT</b>	480 kg + PALLET 25 kg= 505 kg	
<b>ASSICURAZIONE QUALITA' / QUALITY ASSURANCE</b>	Dott.ssa Russo Francesca Dott.ssa Delfino Angela qualita@pasticceriaquadrifoglio.it	

Aggiornamento: 23/02/2023

<b>EMETTE (RGQ)</b>	<b>VERIFICA (RGQ)</b>	<b>APPROVA (DIR)</b>
