



Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Gennaio 2022
Revisione 10

N° scheda ST/001

SAVARE'

Descrizione generale Dolce di pasta lievito.
(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.

codice	prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	peso pezzo singolo (gr) circa	peso netto per scatola (Kg)	pezzi per scatola	scatole per pallet
021	GRANDE	20	2,000 circa	100	72
026	MIGNON	06	2,500	400 circa	72
0327	MICRO	04	2,500	625 circa	72
0353	GIGANTE	32	1,500 circa	50	72

Colore "GIALLO MARRONE SCURO" Tipico

Odore tipico di prodotto cotto

Cottura uniforme

Sostanze pericolose contenute nessuna

SAVARE'

MISURE ARTICOLI

Prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	diametro mm	altezza mm
GRANDE	62	35
MIGNON	35	25
MICRO	30	20
GIGANTE	80	45

Ingredienti

Farina di frumento (grano), tipo "0", uova, margarina vegetale senza grassi idrogenati composta da oli e grassi vegetali (palma e girasole), acqua, correttore di acidità: E330, aromi, zucchero, sale, lievito naturale.

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, e confezionato in sacchetti per uso alimentare, atossici e inodore e sistemato in diversi strati e/o in file parallele; i lembi superiori 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 80x120 a perdere o a rendere contenenti 45, 54, 63, o 72 scatole. Altezza media da terra (pallet da 72 scatole): 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.

Prog.

PRO-01-MOD 4

Data di emissione

Gennaio 2022

Revisione 10



SAVARE'

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	no	/	no	si
Latte e prodotti a base di latte	no	/	no	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	si	Farina	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
Gennaio 2022
Revisione 10

SAVARE'

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

Valore energetico KJ	1934
Kcal	462
Proteine	14,9
Carboidrati	48,36
di cui zuccheri	5,47
Grassi	22,76
di cui saturi	9,61
Fibre alimentari	2,10
Sale	0,66

Prog.
PRO-01-MOD 4
Data di emissione
Gennaio 2022
Revisione 10

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.