
		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto Product name	Codice Prodotto Product Code	NGG03	
Giangelup 500g	Codice EAN pezzo	8001130839517	
6 pezzi	EAN Code piece		
	ITF cartone	18001130839514	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Dolce con zucchero a velo.

Product Description

Product baked naturally leavened: Cake with icing sugar.

Peso netto – Net weight 500g

Da consumarsi preferibilmente entro il: 8 mesi dalla data di produzione – 8 month from production day
Best before:

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - **Uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra 23% - Zucchero – **Burro (latte)** 17% - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - **Latte** fresco intero – Sale - Burro di cacao - Lievito di birra - Aromi Naturali - Aroma (Vanillina). **BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO (50 g):** Zucchero - Amido di frumento - Aromi.

Può contenere frutta a guscio, senape e soia.

Origine degli ingredienti: UE e non UE

Ingredients

Wheat flour - Egg of class A from free range hens 23% - Sugar – **Butter (milk)** 17% - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Natural yeast (**Wheat flour - Water**) - Whole **milk** - Salt - Cocoa butter - Brewer's yeast - Natural Flavour - Flavour (Vanillin). **SACHET OF ICING SUGAR (50 g):** Sugar - **Wheat** starch - Flavouring.

May contain nuts, mustard and soy.

Origin of ingredients: EU and no-EU

Modalità di conservazione – Storage condition

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.

Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.

Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.

The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.

Prodotto nello stabilimento di: - Product of: Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia


Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

Umidità - Humidity 20-26%

Attività dell'acqua - Water activity 0.81-0.88

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100
---	--------	---------------------------------------	-------

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Allergeni - Allegenes				
Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		X		X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	X			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		X		X
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy		X	X	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / milk and dairy products (including lactose)	X			
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland & Products		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		X		X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO ₂		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		X		X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente. For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g*							
Energia		Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Salt
1596 KJ	382 Kcal	21,0g	13,6g	40,7g	18,8g	5,4g	0,43g

*Valori nutrizionali ottenuti da calcolo