



LUNIGIANA FOOD

PRODOTTO IN ITALIA



Via Il Piano, 12 Loc. Rometta
Fivizzano (MS)

LunigianaFood S.r.l.

Scheda tecnica:

CROSTATA ALLE ALBICOCCHIE
(Prodotto da forno congelato)

Data 03/2024 Revisione: 01

Denominazione Legale	Prodotto dolciario da forno a base di pasta frolla farcita con passata di albicocche, cotto e congelato.
Marchio	LunigianaFood Srl
Cod. art.	10006

Descrizione processo produttivo	Prodotto ottenuto dall'assemblaggio della frolla cruda con la farcitura. In seguito il prodotto viene cotto quindi abbattuto e conservato congelato.
Ingredienti	Semilavorato di albicocche 37% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, zucchero, acidificante: E330 acido citrico, gelificante: pectina E440, conservante E202 potassio sorbato, aromi, conservante: E220 anidride solforosa); Farina di FRUMENTO 100% Italiano tipo "00" 25%; Zucchero; BURRO; UOVA fresche; tuorlo d'UOVO; Aromi. Conservante: E202 sorbato di potassio. Può contenere tracce di: SOIA, SENAPE

Caratteristiche prodotto	Colore dorato. Odore caratteristico di pasticceria e frutta. Sapore dolce. Consistenza: friabile la frolla, morbida la farcitura. Assenza di odori e sapori anomali.
Modalità di conservazione	Al fine di garantire una buona durata del prodotto si consiglia di conservare, chiuso nel suo sacchetto, a -18°C, al riparo da fonti di calore. Non esporre all'acqua né al sole. Una volta scongelato, non ricongelare.
Indicazioni di consumo	Prodotto congelato, destinato ad uso professionale. Da consumarsi previo scongelamento. Prodotto sensibile a calo peso naturale. Non sono previste istruzioni d'uso particolari per la sicurezza e la salubrità del consumatore finale fatto salvo per i soggetti interessati da allergie o intolleranze ai componenti del prodotto.

Termine minimo di conservazione	18 mesi
Ogm e prodotti irradiati	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dal Reg. CE <u>1830/2003</u> e successivi aggiornamenti. Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Confezionamento	Formato rettangolare. Peso variabile : ~1800/2000 g 2 pezzi per cartone.	
	Imballo primario	Imballo secondario
	Teglia d'alluminio: cm: (44 x 32 H 2,8) Sacchetto polietilene Etichetta Codici di riciclaggio: (PE) →raccolta MULTIMATERIALE (ALU41) →raccolta MULTIMATERIALE (22 PAP) →raccolta CARTA	Cartoni per imballo ondulato non idonei al contatto alimentare. Misure (LxHxP) cm: 54 x 34 x 10 Codici di riciclaggio: (22 PAP) →raccolta CARTA



LUNIGIANA FOOD

PRODOTTI D'ORIGINE

Via Il Piano, 12 Loc. Rometta
Fivizzano (MS)**LunigianaFood S.r.l.***Scheda tecnica:***CROSTATA ALLE ALBICOCCHIE
(Prodotto da forno congelato)**

Data 03/2024 Revisione: 01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza
Microg. Mesofili Totali	ufc/g	<400000	<500000
Muffe	ufc/g	<2000	<3000
Lieviti	ufc/g	<3000	<10000
Coliformi	ufc/g	<500	<1000
Listeria spp	ufc/g	<100	<100
Salmonella	ufc/25g	Assente	Assente-
Stafilococco coagulasi +	ufc/g	<50	<100
Clostridi s.r.	ufc/g	<10	<100
Bacillus cereus	ufc/g	<100	<500

CONTAMINANTI

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Residui di Pesticidi	µg/kg	Nei limiti di legge
Piombo	µg/kg	
Cadmio	µg/kg	
Aflatossine Totali	µg/kg	

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

Allergene	Presenza Assenza	Possibile presenza per contaminazione e crociata nel prodotto	Allergene	Presenza Assenza	Possibile presenza per contaminazione e crociata nel prodotto
Cereali contenenti glutine	P		Sedano e prodotti derivati.	A	
Crostacei e prodotti derivati.	A		Senape e prodotti derivati.		P
Uova e prodotti derivati.	P		Semi di sesamo e prodotti derivati.	A	
Pesce e prodotti derivati.	A		Lupino	A	
Arachidi e prodotti derivati.	A		Molluschi	A	
Soia e prodotti derivati.		P	Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	P	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	A		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > di 10 mg/kg espressi in SO ₂ .	A	



LUNIGIANA FOOD

PRODOTTI D'OSCARIC



Via Il Piano, 12 Loc. Rometta
Fivizzano (MS)

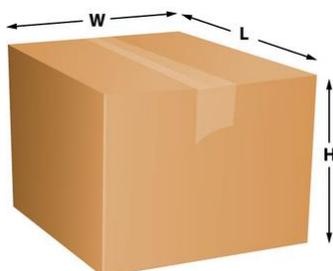
LunigianaFood S.r.l.

Scheda tecnica:

**CROSTATA ALLE ALBICOCICHE
(Prodotto da forno congelato)**

Data 03/2024 Revisione: 01

PALETTIZZAZIONE



Dimensioni collo :

W (profondità) : 340 mm

L (lunghezza) : 540 mm

H (altezza) : 100 mm

Peso tot. : 4.4 kg (dato approssimativo)



Formato del pacchetto: 540 x 340 x 100 mm

Dimensione del pallet: 1200 x 800 mm

n Pacchetti: 68

N° pacchi per livello 4

n Livelli: 17

Altezza Livelli: 1700 mm

Altezza Tot: 1852 mm

Uso della superficie: 76%

Peso totale: 299 kg