

CAPITOLATO DI FORNITURA



Cliente 999999 CODICE Generico

20.09.2019 DEF

Art.Cliente

Prodotto CRE0FLFSA7371AW SEMIL.PRONT.LATTE PANNA PF

Tipo Crema da farcitura pastorizzata per prodotti

dolciari da forno.

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio

Zucchero

Acqua

Grasso vegetale

(girasole,cocco,burro di cacao)

in proporzione variabile.

Latte Polv. intero

Latte scremato in polvere

Panna

Alcool etilico

Gelificanti: E440 Pectina Colorante:E171Bioss.di titanio Conserv.:E202 Potassio Sorbato

Aromi

Emulsionante: E 471

Sale

MATERIE PRIME per 100g PRODOTTO FINITO

Descrizione	Valore	UM
Sciroppo di glucosio	40,0000	g/100g
Zucchero	24,7000	g/100g
Acqua	16,5200	g/100g
Grasso vegetale	7,0000	g/100g
(girasole,cocco,burro di cacao)		
in proporzione variabile.		
Latte Polv. intero	4,0000	g/100g
Latte scremato in polvere	2,5000	g/100g
Panna	2,5000	g/100g
Alcool etilico	1,0000	g/100g
Gelificanti: E440 Pectina	0,8000	g/100g
Colorante:E171Bioss.di titanio	0,5000	g/100g
Conserv.:E202 Potassio Sorbato	0,2000	g/100g
Aromi	0,1500	g/100g
Emulsionante:E 471		g/100g
Sale	0,0300	g/100g

INFORMAZ.NUTRIZIONALI - Val.medi x 100 gr.

kcal 336,0700

Emesso/Preparato da Maria Rev. Data emissione pagina
Dott.BENZONI 000 7.08.2019 1 >>>



CAPITOLATO DI FORNITURA



Cliente 999999 CODICE Generico

20.09.2019 DEF

Art.Cliente

Prodotto CRE0FLFSA7371AW SEMIL.PRONT.LATTE PANNA PF

Tipo Crema da farcitura pastorizzata per prodotti

dolciari da forno.

kJ	1415,9100	
Grassi	9,0700	g
di cui ac.grassi saturi	5,2000	g
Carboidrati	59,6500	g
di cui zuccheri	48,4500	g
Fibre	0,6600	g
Proteine	1,9500	g
Sale	0,1480	g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

 RESIDUO OTTICO
 °Bx
 72,00
 ±2,00

 PH
 6,00
 ±0,20

 SCORRIMENTO
 cm/min
 3,00
 ±2,00

 AW
 0,780
 ±0,02

AW 0,780 ±0,02 CORPI ESTRANEI ASSENTI

Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti:

nei limiti delle vigenti leggi in materia.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE ufc/g < 1000
COLIFORMI ufc/g ASSENTI
LIEVITI ufc/g < 100
MUFFE ufc/g < 100
LIEVITI OSMOFILI ufc/g < 100
MUFFE XEROFILE ufc/g < 100
LATTOBACILLI ufc/g ASSENTI

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

CONTENITORE Secchio con coperchio e film di chiusura

MATERIALE Polipropilene per uso alimentare e film in BOPA-PP

CAPACITA' 2,5 Kg

CARATTERISTICHE CONSERVAZIONE

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO In luogo fresco ed asciutto TEMPERATURA DI TRASPORTO Temperatura ambiente

UTILIZZO CONSIGLIATO (TMC) Entro 12 mesi dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSEGNA 30°C max

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto, colore e gusto caratteristici e tipici, senza odori gusti e retrogusti estranei per tutto il periodo di conser-

Emesso/Preparato da Marta Rev. Data emissione pagina
Dott.BENZONI 000 7.08.2019 2 >>>



CAPITOLATO DI FORNITURA



Cliente 999999 CODICE Generico

20.09.2019 DEF

Art.Cliente

Prodotto CRE0FLFSA7371AW SEMIL.PRONT.LATTE PANNA PF

Tipo Crema da farcitura pastorizzata per prodotti

dolciari da forno.

vazione.

APPLICAZIONI E PRESTAZIONI

Consistenza idonea per l'utilizzo come farcitura post-forno, e comunque in linea con una buona tecnica industriale.

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA

DICHIARAZIONE OGM

In base alle dichiarazioni e alla documentazione ottenute da parte dei nostri Fornitori, confermiamo che il prodotto non è soggetto ad alcuna etichettatura OGM in conformità ai Regolamenti CE n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati.

DICHIARAZIONE CONTAMINANTI

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche in materia di contaminanti. DICHIARAZIONE PESTICIDI (Solo per prod.convenzionali) Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Regolamento CE 396/2005 e success. modifiche in materia di antiparassitari.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Informiamo che il prodotto non è stato sottoposto ad alcun trattamento di ionizzazione durante l'intero processo produttivo.

DICHIARAZIONE PRODOTTI BIO

Il prodotto è conforme a quanto previsto dai Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008 e successive modifiche.

Emesso/Preparato da Dott.BENZONI

Mon to

Rev. 000 Data emissione

pagina 3

7.08.2019