


	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 16/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 01/10/2021	N° Revisione/ Revision N° 05
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code</b>  PLUM02	Denominazione prodotto/Product name <b>PLUMCAKE AL CIOCCOLATO/ CHOCOLATE PLUM CAKE</b>	Numero/Number EAN13 8053504343144	

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION:</b> Prodotto dolciario da forno cotto e congelato. Classico plum cake al cacao con gocce di cioccolato/ Frozen baked confectionery product. Cocoa plum cake with chocolate drops				
<b>GUSTO/TASTE:</b> Caratteristico del plum cake al cacao/ typical of plum cake with chocolate taste	<b>COLORE/COLOR:</b> marrone del plum cake al cioccolato cotto / brown of cooked plum cake	<b>CONSISTENZA/TEXTURE:</b> Tipica soffice del plum cake / typical softness of muffin	<b>ASPETTO/ASPECT:</b> Plum cake da banco/ typical plum cake bench	

<b>COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order):</b> Ingredienti: <u>impasto cioccolato</u> (51,5%) [zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA pastorizzate in polvere, olio vegetale [colza], cacao in polvere 4%, amido modificato di mais, cioccolato in polvere 3% (zucchero, cacao in polvere, cacao in polvere a ridotto contenuto di grassi, aroma naturale vaniglia), agenti lievitanti: E450i-E501, emulsionante: E471, tuorlo d'UOVO pastorizzato in polvere, glutine di FRUMENTO, caffè istantaneo, melassa di zucchero di canna, stabilizzante: gomma xantano, malto-destrine, sale, aromi naturali]; acqua; olio di semi di girasole. <u>Decorazione</u> pepite di cioccolato fondente (7,1%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA). Può contenere ARACHIDI, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO (NOCI COMUNI, NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHI), ANIDRIDE SOLFOROSA, SENAPE.  Ingredients: <u>dough</u> : chocolate muffin mix (51,5%) [sugar, WHEAT flour, whole pasteurized EGG powder, vegetable oil [rapeseed], cocoa powder 4%, modified starch [maize], chocolate powder 3% (sugar, cocoa powder, low fat cocoa powder, natural vanilla flavoring), raising agents: E450i-E501, emulsifier: E471, pasteurized EGG yolk powder, WHEAT gluten, instant coffee, cane sugar syrup stabilizer: xanthan gum, malt-dextrins, salt, natural flavorings]; water; sunflower oil. <u>Topping</u> : dark chocolate mini drops (7,1%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: SOY lechitin). May contain PEANUTS, SESAM, NUTS (WALNUTS, HAZELNUTS, ALMOND, PISTACHIOS), SULPHUR DIOXIDE, MUSTARD.			
<b>PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT:</b> 1000 g (±10%)			
<b>SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/ FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di "Manutenzione Igienica" applicato/"Hygienical Maintenance" plan</li> <li>• Piano di "Pest Control" applicato/"Pest Control" plan</li> <li>• Politica "Vetri e plastiche dure" applicata/Application of "Glass and plastic" politic</li> <li>• Politica "Allergeni" applicata/Application of "Allergen" politic</li> <li>• Politica "NO OGM" applicata/Application of "NON-OGM" politic</li> <li>• Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti/Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates</li> <li>• Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti/Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates</li> </ul>			

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico)/ CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kcal/Kcal</li> <li>• Kjoule/Kjoule</li> <li>• grassi/fat</li> <li>• di cui acidi grassi saturi/of which saturated</li> <li>• proteine/protein</li> <li>• carboidrati/carbohydrates</li> <li>• di cui zuccheri/of which sugars</li> <li>• fibre/fiber</li> <li>• sale/salt</li> </ul>	395 1657 23 g 4,3 g 5,1 g 40 g 24 g 2,1 g 0,37 g

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conta batterica totale (ufc/g) /Total bacterial count (cfu/g): <math>\leq 10^6</math></li> <li>• E. coli <math>\beta</math>-glucoronidasi positivo (ufc/g) / E. coli (cfu/g): <math>\leq 10^2</math></li> <li>• Muffe (ufc/g)/ moulds (cfu/g): <math>\leq 10^3</math></li> <li>• Bacillus cereus (ufc/g) / Bacillus cereus (cfu/g) <math>\leq 10^2</math></li> <li>• Stafilococco coagulasi positiva (ufc/g)/ Coagulase positive staphylococcus (cfu/g): <math>\leq 10^2</math></li> <li>• Salmonella (ufc/g) / Salmonella (cfu/g): assente in/absent in 25 g</li> </ul>
---

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 16/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 01/10/2021	N° Revisione/ Revision N° 05
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code</b> PLUM02	Denominazione prodotto/Product name <b>PLUMCAKE AL CIOCCOLATO/ CHOCOLATE PLUM CAKE</b>	Numero/Number EAN13 8053504343144	

- L. monocytogenes (ufc/g)/L.monocytogenes(cfu/g): assente in/absent in 25 g

#### CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Il prodotto viene confezionato in scatola di cartone per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti. Le confezioni e pallet sono così composti:

The product is packaged in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates. The packages and pallet are made up as follows:

peso netto unità di vendita/ sales unit net weight	<b>2.000 Kg</b> (ottenuto dal peso di 2 pz/obtained from the weight of 2 pcs)
peso lordo unità di vendita/ sales unit gross weight:	<b>2.200 Kg</b>
dimensioni unità di vendita/ sales unit size (cm):	<b>31x27x13,5</b>
numero di scatole per singolo pallet/ pack number per pallet	<b>121</b>
numero di scatole per singolo strato/ pack number per single layer	<b>11</b>
numero di strati per pallet/ layer number per pallet	<b>11</b>
dimensioni del pallet utilizzato/ pallet size	<b>800 x 1200 mm</b>

#### CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Il prodotto, conservato a temperatura - 18°C nella confezione originale ben sigillata ed al riparo dall'umidità, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un anno a partire dalla data di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre 7 giorni a temperatura ambiente.

The product, stored at a temperature of - 18 °C in its original well-sealed packaging and protected from moisture, maintains its characteristics for one year from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again and must be consumed no later than 7 days at room temperature.

#### ISTRUZIONI D'USO/INSTRUCTION FOR USE:

Scongelare il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4°C) per circa 7-8 ore.

Thaw the product at chilled temperature (0/+4°C) for about 7-8 hours.

#### DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:

Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.

We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations:EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed;EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.

#### ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED

Arachidi/ Peanuts	Presente/ Present	<b>Uova/Egg</b>	Presente/ Present	<b>Sedano/ Celery</b>	Assente/ Absent	<b>Latte e derivati/Milk and products thereof</b>	Presente/ Present
Frutta a guscio/ Nuts	Presente/ Present	<b>Soia e derivati/ Soy and product thereof</b>	Presente/ Present	<b>Crostacei/ Crustaceans</b>	Assente/ Absent	<b>Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof</b>	Presente/ Present
<b>Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing</b>	Presente/ Present	<b>Pesce e derivati/ Fish and</b>	Assente/ Absent	<b>Anidride solforosa/ Sulfur</b>	Residui/ Residual	<b>Senape e derivati/ Mustard and product thereof</b>	Assente/ Absent

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 16/07/2019	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 01/10/2021	N° Revisione/ Revision N° 05
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code</b> PLUM02	Denominazione prodotto/Product name <b>PLUMCAKE AL CIOCCOLATO/ CHOCOLATE PLUM CAKE</b>	Numero/Number EAN13 8053504343144	

gluten and products thereof		product thereof		dioxide			
Lupini/ Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				

Rev. N° 05 del 01/10/2021	APPROVAZIONE RRS