

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 13-04-2021 Pag. 1 a 3
	CYLINDRICAL-SHAPED SHORTCRUST TARTLET BRISE' Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

GENERAL DATA



Product name: *CYLINDRICAL-SHAPED SHORTCRUST TARTLET BRISE'*
diam.60mm

Description: *bakery product - only for professional use*

Code: 00120R

Brand: CASSIBBA

Manufacturer: *Prodotti dolciari Cassibba srl*

Lot: *daily – on the label*

DESCRIPTION

Net weight: 855 gr. *Approx.- In this pack there are 45 portions.*

Weight per piece: 19 gr. *approx*

Storage: *keep in a fresh and dry place, away from heat source, at room temperature of 20°C*

Shelf-life: 365 days

INGREDIENTS

Type 00 **WHEAT** flour, **BUTTER** (13,4 %), vegetable margarine ((vegetable fats: palm; water, vegetable oil: sunflower, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids E471, salt, flavorings, acidity regulator: citric acid E330)), **EGG**, **BARLEY** malt, sugar, salt

NUTRITIONAL TABLE

NUTRIENT	100 G	PORTION 19 G	RA	RA 19 G	REFERENCE ASSUMPTIONS
ENERGY	1808 KJ	344 KJ	21,5 %	4,1 %	8400 KJ
	432 KCAL	82 KCAL			2000 KCAL
FAT	23 G	4,4 G	32,9 %	6,2 %	70 G
OF WHICH SATURATES	13 G	2,5 G	65,0 %	12,4 %	20 G
CARBOHYDRATE	48 G	9,1 G	18,5 %	3,5 %	260 G
OF WHICH SUGARS	7,4 G	1,4 G	8,2 %	1,6 %	90 G
FIBRE	1,1 G	0 G			
PROTEIN	7,8 G	1,5 G	15,6 %	3,0 %	50 G
SALT	1,7 G	0,32 G	28,3 %	5,4 %	6 G

**Reference assumptions for an average adult (8400 kJ/2000 kcal)*

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.



	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 13-04-2021 Pag. 2 a 3
	CYLINDRICAL-SHAPED SHORTCRUST TARTLET BRISE' Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

ALLERGENS

Contains allergens: Cereals containing gluten, Eggs and egg products, Milk and dairy products
The product may contain traces of: Peanuts and peanut products, Shell fruit

LOGISTIC DATA - the palletization can vary on customer request

Pallet type: EPAL (or plastic pallet) pallet protection: white stretch film, cardboard corner, plastic hood covers

Number of boxes: 126
Cartons per layer: 9
Number of layer: 14
platform height (including pallet): 245

LOGISTIC DATA - Black Box

Pallet type: EPAL (or plastic pallet) pallet protection: white stretch film, cardboard corner, plastic hood covers

Number of boxes: 192
Number of layer: 24
Cartons per layer: 8
platform height (including pallet): 220

PACKAGING - BLISTER

Compliant with D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 and subsequent amendments

Primary packaging: 8-compartment PS white 250 my envelopes HD B / 5 open 50 15 15 52 neutral / blue color

Secondary packaging: cardboard (American box type)

CHEMICAL PARAMETERS

Values compliant with Reg / EEC 1881/2006 and subsequent amendments, values compliant with Reg EEC 396/2005 and subsequent amendments

Emesso da: Studio MEZZASALMA

Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 13-04-2021 Pag. 3 a 3
	CYLINDRICAL-SHAPED SHORTCRUST TARTLET BRISE' Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

CERTIFICATIONS AND AUTHORIZATIONS

Sanitary authorization ISO 9001: 2015 certification BRC / IFS standard

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Values in accordance with GMP

HACCP DECLARATION

Compliant with D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 and subsequent amendments

GMO DECLARATION

The plant does not use ingredients derived from GMOs

Emesso da: Studio MEZZASALMA	Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio
------------------------------	---

Questa Procedura è di proprietà della PRODOTTI DOLCIARI CASSIBBA SRL. Ogni divulgazione e riproduzione o cessione a terzi, in qualsiasi forma e su qualsiasi supporto, deve essere autorizzata dalla stessa Azienda.

