

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

GENERAL DATA



Product name: MIGNON ECLAIR-SHAPED SHORTCRUST
TARTLET WITH COCOA l.70mm

Description: bakery product - only for professional use

Code: 00117C

Brand: CASSIBBA

Manufacturer: Prodotti dolciari Cassibba srl

Lot: daily – on the label

DESCRIPTION

Net weight: 1260 gr. Approx- In this pack there are 60 portions.

Weight per piece: 21 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, sugar, **BUTTER (10,9 %)**, 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**, cocoa (4,4 %).

NUTRITIONAL TABLE

NUTRIENT	100 G	PORTION 21 G	RA	RA 21 G	REFERENCE ASSUMPTIONS
ENERGY	1772 KJ	372 KJ	21,1 %	4,4 %	8400 KJ
	423 KCAL	89 KCAL			2000 KCAL
FAT	20 G	4,2 G	28,6 %	6,0 %	70 G
OF WHICH SATURATES	11 G	2,3 G	55,0 %	11,6 %	20 G
CARBOHYDRATE	52 G	11 G	20,0 %	4,2 %	260 G
OF WHICH SUGARS	16 G	3,4 G	17,8 %	3,7 %	90 G
FIBRE	1,5 G	0 G			
PROTEIN	8,0 G	1,7 G	16,0 %	3,4 %	50 G
SALT	0,09 G	0,02 G	1,5 %	0,3 %	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
	MIGNON ECLAIR-SHAPED SHORTCRUST TARTLET WITH COCOA Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

ALLERGENS

Contains allergens: Cereals containing gluten, Milk and dairy products, Eggs and egg 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
	MIGNON ECLAIR-SHAPED SHORTCRUST TARTLET WITH COCOA 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.



Via Vittorio Veneto, 21 - 97015 Modica (RG) • Tel.: 0932 751183 • Fax 0932 1886358 • Mobile 338 9514603 • Email: studiomezzasalma@gmail.com/ info@studiomezzasalma.com • Web: www.studiomezzasalma.com