

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 06-05-2021 Pag. 1 a 3
	MIGNON SQUARE-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 SQUARE-SHAPED SHORTCRUST TARTLET WITH COCOA dim.45x45mm

Description: bakery product - only for professional use

Code: 00002QC250

Brand: CASSIBBA

Manufacturer: Prodotti dolciari Cassibba srl

Lot: daily – on the label

DESCRIPTION

Net weight: 3000 gr. Approx.- In this pack there are 250 portions

Weight per piece: 12 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, vegetable margarine ((vegetable fats: palm; water, vegetable oil: sunflower, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids E471, salt, flavorings, acidity regulator: citric acid E330)), sugar, cocoa 4% (5,5 %), **EGG**

NUTRITIONAL TABLE

NUTRIENT	100 G	PORTION 12 G	RA	RA 12 G	REFERENCE ASSUMPTIONS
ENERGY	1798 KJ	216 KJ	21,4 %	2,6 %	8400 KJ
	429 KCAL	51 KCAL			2000 KCAL
FAT	20 G	2,4 G	28,6 %	3,4 %	70 G
OF WHICH SATURATES	9,5 G	1,1 G	47,5 %	5,7 %	20 G
CARBOHYDRATE	53 G	6,4 G	20,4 %	2,4 %	260 G
OF WHICH SUGARS	16 G	1,9 G	17,8 %	2,1 %	90 G
FIBRE	2,9 G	0 G			
PROTEIN	7,9 G	0,9 G	15,8 %	1,9 %	50 G
SALT	0,06 G	0,01 G	1,0 %	0,1 %	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 06-05-2021 Pag. 2 a 3
	MIGNON SQUARE-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, 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

Cartons per layer: 9

Number of layer: 14

Number of boxes: 126

platform height (including pallet): 245

CHEMICAL PARAMETERS

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

CERTIFICATIONS AND AUTHORIZATIONS

Sanitary authorization ISO 9001: 2015 certification BRC / IFS standard

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 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)

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Values in accordance with GMP

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

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 06-05-2021 Pag. 3 a 3
	MIGNON SQUARE-SHAPED SHORTCRUST TARTLET WITH COCOA Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

PACKAGING

Conforming to D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 and successive modifications.

Primary packaging: HD envelopes B/5 open 50 15 15 52 neutral/light blue

Secondary packaging: carton (American box type)

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.

