

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 26-03-2021 Pagina 1 di 13
	CYLINDRICAL 90 BUTTER 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 WITH BUTTER diam.90mm*

Description: *Bakery product*

Code: *00115G*

Brand: *CASSIBBA*

Manufacturer: *Prodotti dolciari Cassibba srl*

Lot: *daily – on the label*

DESCRIPTION

Net weight: 864 gr- In the packaging there are 24 portions

Weight per piece: 36 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** (10,7 %), 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**, **ALMOND** flour (**ALMOND**), crystallized inverted sugar syrup flavored with honey, **BARLEY** malt, vanillin, salt, coloring: mixture of carotenoids and paprika extract

NUTRITIONAL TABLE

	100 g	portion 19 g	AR 100g	RA 19 g	Reference assumptions
Energy	1855 kJ 443 kcal	352 kJ 84 kcal	22,1 %	4,2 %	8400 kJ 2000 kcal
Fat	21 g	4,0 g	30,0 %	5,7 %	70 g
of which saturates	11 g	2,1 g	55,0 %	10,4 %	20 g
Carbohydrate	55 g	10 g	21,2 %	4,0 %	260 g
of which sugars	16 g	3,0 g	17,8 %	3,4 %	90 g
Fibre	1,3 g	0 g			
Protein	7,8 g	1,5 g	15,6 %	3,0 %	50 g
Salt	0,16 g	0,03 g	2,7 %	0,5 %	6 g

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 26-03-2021 Pagina 1 di 13
	CYLINDRICAL 90 BUTTER Redatto conformemente alla Norma UNI EN ISO 9001:2015	
SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' - ATTIVITA' OPERATIVE		

ALLERGENS

Contains allergens: Cereals containing gluten, Shell fruit, Milk and dairy products, Eggs and egg products

The product may contain traces of: Peanuts and peanut products

CHEMICAL PARAMETERS

Values in accordance with Reg/EEC 1881/2006 and its amendments, values in accordance with Reg EEC 396/2005 and subsequent amendments

CERTIFICATIONS AND AUTHORISATIONS

Health authorisation - ISO 9001:2015 - certification BRC/IFS standard

HACCP DECLARATION

The company operates according to its own HACCP system, it guarantees the hygienic safety of the products in the entire production cycle and the conformity of the processes to Reg. CE 852/2004.

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Values in accordance with GMP

GMO DECLARATION

No GMO ingredients are used in the establishment

LOGISTIC DATA

Type of pallet: EPAL (or plastic pallet) pallet protection: white stretch film, angular cardboard, plastic cap covers

Number of boxes: 192

Number of layers: 24

Boxes per layer : 8

Height (including pallet): 220

Emesso da: Studio MEZZASALMA

Approvato da: Amministratore Cassibba Giorgio

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA TECNICA 08.02.02.00 – X Edizione 01 Revisione 00 del 26-03-2021 Pagina 1 di 13
	CYLINDRICAL 90 BUTTER 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: 8 compartments PS white 250 my

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.

