

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

M_7.5_02 Rev. 3

Data: 21.05.09

DOLCE ALLO YOGURT (tipo margherita)**CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA	DOLCE ALLO YOGURT (tipo margherita)
CODICE INTERNO	1P050
CODICE EAN	
COD. CLIENTE	
MARCHIO	GRANDE
INGREDIENTI	Base: farina t. "0", olio di girasole, zucchero, uova int.past., fecola, yogurt, agenti lievitanti, aromi (vaniglia, limone, arancio). Pezzzatura: a richiesta del Cliente (gr. 50...)
NOTE	La linea di produzione prevede che alcune operazioni di tiratura della pasta o di farcitura siano eseguite manualmente dagli addetti. Pertanto variazioni di forma e/o dimensioni o di distribuzione della farcitura sono dovute alla pregevole manualità e artigianalità delle lavorazioni

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

TEMPERATURA DI TRASPORTO	
SHELF - LIFE	14 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DA FONTI DI CALORE
MODALITA' DI PREPARAZIONE	

ALLERGENI

POSSIBILI TRACCE DI ALLERGENI (Direttiva 2007/68/CE) Allegato 3	Potrebbe contenere tracce di uova, latte, frutta a guscio, cereali contenente glutine
---	---

IMBALLO PRIMARIO (Confezione)

TIPO CONFEZIONE	OPS Q180.080
CONTENUTO IN PEZZI	
PESO CONFEZIONE	Peso lordo 0,430
	Peso netto kg. 0,400
	Tara kg. 0,030

IMBALLO SECONDARIO (Cartone)

TIPO IMBALLO SECONDARIO	SCATOLA AMERICANA
DIMENSIONI IMBALLO	600X420X110
CONTENUTO IN PEZZI	

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

M_7.5_02 Rev. 3

Data: 21.05.09

DOLCE ALLO YOGURT (tipo margherita)**INFORMAZIONI COGENTI**

ETICHETTATURA		Ogni confezione presenta le specifiche di prodotto e numero di lotto stampate sull'etichetta.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella	assente in 25g	
	Listeria monocytogenes	assente in 5 u.c. da 25 gr una	
	Carica micr.ca totale	<10.000 UFC/g	
	Staphylococcus aureus	<1000UFC/g	
	Escherichia coli	<100UFC/g	
	Muffe	<100UFC/g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valore energetico		
	Proteine		
	Carboidrati		
	Grassi		
Normativa di riferimento Legge 283/62 e D.P.R. 327/80 D. Lgs. 537/92 e succ. agg.			
PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO			
AZIENDA E LUOGO DI PRODUZIONE	GRANDE S.r.l. - Via Maglio di Sopra 1/C - 36073 Cornedo Vicentino (VI) Tel. 0445 446906 - Fax 0445 459497 C.F. e P.I. 02819610243		
AZIENDA E LUOGO DI CONFEZIONAMENTO	GRANDE S.r.l. - Via Maglio di Sopra 1/C - 36073 Cornedo Vicentino (VI) Tel. 0445 446906 - Fax 0445 459497 C.F. e P.I. 02819610243		
INFORMAZIONI DI SICUREZZA ALIMENTARE			
RESPONSABILE PRODUZIONE	Grande Dino	348 8060930	dino@grande.vi.it
RESPONSABILE SICUREZZA ALIMENTARE	Grande Dino	348 8060930	dino@grande.vi.it
RESPONSABILE COMMERCIALE	Camponogara Sonia	348 8060930	sonia@grande.vi.it
ULSS 5 - OVEST VICENTINO - DIP.PREVENZIONE	Servizio Veterinario	0444 475671	servizio.veterinario@ulss5.it
LABORATORIO ANALISI - VICENZA	Dott. Fratini Luigi	0444 514590	doctor@laboratorifratini.net
INFORMAZIONI CERTIFICAZIONI			
Riconoscimento (ex bollo CE)	CE IT Y1K3D	ULSS 5 Ovest Vic.no(VI)	
Certificazione Biologica	IT BIO 005 T255 (T08 0239/0240/0241)	Bios Srl - Marostica (VI)	
Certificazione Sistema Qualità	UNI EN ISO 9001:2000	CSQA Srl - Thiene (VI)	
Certificazione Sistema Qualità	UNI EN ISO 22000 (in corso di implementazione)	CSQA Srl - Thiene (VI)	