

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST33
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO
GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	MARZAPANE MISTO
Codice prodotto Product code	
Categoria Category	prodotto dolciario a base di pasta di mandorle, zucchero e cioccolato. Confezione assortita contenente 6 gusti: marzapane reale, albicocca, pistacchio, caffè, noce, nocciola confectionery product made with almond paste, sugar and chocolate. Assorted pack containing 6 flavors: real marzipan, apricot, pistachio, coffee, walnut, hazelnut
Peso Confezione Singola Single pack weight	
Ingredienti Ingredients	<p>Marzapane reale: mandorle, zucchero, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao; emulsionante: lecitina di soia, aromi), cacao, glucosio, aroma alcolico.</p> <p>Marzapane noci: mandorle, zucchero, noci 12%, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, aromi), glucosio, pasta di noci (zucchero, noci, nocciole, emulsionante: lecitina di soia, aromi) e nocciole, aroma alcolico.</p> <p>Marzapane nocciola: mandorle, zucchero, nocciole 14%, copertura di cioccolato (zucchero pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, aromi), pasta di nocciole (nocciole tostate e raffinate), glucosio, aroma alcolico</p> <p>Marzapane albicocca: mandorle, zucchero, albicocche secche 14%(E 220 come residuo), copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, aromi), glucosio, pasta di albicocche (polpa di albicocche, acido citrico, aromi, stabilizzante pectina), aroma alcolico</p> <p>Marzapane pistacchio: mandorle, zucchero, pistacchio 8%, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao; Emulsionante: lecitina di soia, aromi), glucosio, pasta di pistacchio (pistacchi, coloranti E100 – E-133), aroma alcolico.</p> <p>Marzapane caffè: mandorle, zucchero, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao; Emulsionante: lecitina di soia, aromi), glucosio, estratto di caffè 1,5%,(colorante caramello E150b, caffè in polvere, olio di semi di girasole), aroma alcolico.</p> <p>Real marzipan: almonds, sugar, chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavorings), cocoa, glucose, alcoholic flavor.</p> <p>Marzipan walnuts: almonds, sugar, 12% walnuts, chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavorings), glucose, walnut paste (sugar, walnuts, hazelnuts, emulsifier: soy lecithin, flavorings) and hazelnut paste (toasted and refined hazelnuts), alcohol flavor.</p> <p>Hazelnut marzipan: almonds, sugar, hazelnuts 14%, chocolate coating (sugar cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavorings), hazelnuts paste (toasted and refined hazelnuts), glucose, alcoholic flavor</p> <p>Apricot marzipan: almonds, sugar, dried apricots 14% (E 220 as residue), chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin,</p>

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA
Document approved by the plant management and by the RQA

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST33
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

	flavorings), glucose, apricot paste (apricot pulp), citric acid, flavorings, pectin stabilizer), alcoholic flavor Pistachio marzipan: almonds, sugar, pistachio 8%, chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavorings), glucose, pistachio paste (pistachios, colorants E100 - E-133), aroma alcohol. Coffee marzipan: almonds, sugar, chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavorings), glucose, coffee extract 1,5%, (caramel coloring E150b, coffee powder, oil of sunflower seeds), alcoholic aroma.
--	--

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

	Tipo confezionamento Packaging type	Altezza Height (cm)	Larghezza Width (cm)	Profondità Depth (cm)	N° Pezzi Pieces	
Confezionamento Packaging	Imballo primario Primary pack	Prolipropilene termoretraibile Thermo-shrinking polypropylene	1.50	19.0	6.50	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone Cardboard	9.70	26.50	37.50	40
	Strato Layer	8				320
	Pallet	80				3200
Etichettatura Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label					
Temperatura di conservazione Storage temperature	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto To be stored in a cool and dry place					
Trasporto Transport	In mezzo non refrigerato coibentato In an un-refrigerated insulated truck					
Termine di conservazione Conservation term	12 mesi / months					
Modalità di utilizzo How to use	Il marzapane è un dolce tipico da degustare in qualsiasi periodo dell'anno, in particolare nel periodo natalizio Marzipan is a typical dessert to taste at any time of the year, especially during the Christmas period					
Indicazioni per il consumatore Indications for the consumer	Chiudere bene la confezione dopo il primo utilizzo per mantenerne intatta la fragranza. Close the package well after first use to keep the fragrance intact.					
Destinazione Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population					
Requisiti legali Legal requirements	Prodotto preparato in conformità ai Reg. CE 178/02 ed 852/04. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni.					

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST33
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

	Product prepared in compliance with EC Reg. 178/02 and 852/04. All primary and secondary packaging and other materials intended to come into contact with food (MOCA) comply with Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and Reg (EU) 10/2011 and subsequent . Modification. and additions.
Assenza Di OGM Absence of GMOs	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 The product does not contain genetically modified organisms in accordance with EC Directives 1829/2003 and 1830/2003

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	bianco e marrone a scacchiera, arancione, verde, nocciola white and brown in checkerboard, orange, green, hazel
Odore Smell	profumato di mandorla scented with almond
Sapore Taste	dolce aromatico aromatic sweet
Consistenza Consistency	soffice elastica soft elastic

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measurement	Valori medi Average values	Valori limite Limit values
Carica batterica totale Total viable count	ufc/g	< 10.000	<100.000
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10	<100
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 10	<100
Muffe e lieviti Molds and yeasts	ufc/g	< 1.000	< 10.000
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assenti Absent	Assenti Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25 g	Assenti Absent	Assenti Absent

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

NUTRITIONAL VALUES

(Valori medi per 100g di prodotto - Average values per 100g of product)

Marzapane reale Real marzipan	Valore energetico / Energy Values	2.369,9 kJ (567,1 kcal)
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	31,62g 2,84g
	Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	56,84g 45,66g
	Proteine / Protein	13,03g
	Sale / Salt	0,02 g

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA
Document approved by the plant management and by the RQA

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST33
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

	Fibra / Fiber	1,16g
Marzapane noci Marzipan walnuts	Valore energetico / Energy Values	2.009 kJ (480,8 kcal)
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	26,22g 3,81g
	Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	44,41g 36,54g
	Fibra / Fiber	1,37g
	Proteine / Protein	9,16g
	Sale / Salt	0,03 g
Marzapane nocciola Hazelnut marzipan	Valore energetico / Energy Values	2.400,9 kJ (575,9 kcal)
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	35,69g 4,46g
	Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	44,16g 35,94g
	Fibra / Fiber	2,75g
	Proteine / Protein	11,23g
	Sale / Salt	0,03 g
Marzapane albicocca Apricot marzipan	Valore energetico / Energy Values	2.079,6 kJ (496,9 kcal)
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	24,71g 3,66g
	Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	56,03g 48,34g
	Fibra / Fiber	1,73g
	Proteine / Protein	9,62g
	Sale / Salt	0,03 g
Marzapane pistacchio Pistachio marzipan	Valore energetico / Energy Values	2.042,9 kJ (488,2 kcal)
	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	23,65g 4,7g
	Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	48,51g 39,13g
	Fibra / Fiber	3,02g
	Proteine / Protein	11,87g
	Sale / Salt	0,03 g
Marzapane caffè Coffee marzipan	Valore energetico / Energy Values	2.297,4 kJ (549,6 kcal)

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA
Document approved by the plant management and by the RQA

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST33
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

	Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	29,54g 3,6g
	Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	52,88g 43,03g
	Fibra / Fiber	1,74g
	Proteine / Protein	11,22g
	Sale / Salt	0,03 g

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

(allegato / Annex II Reg. UE 1169/2011)

Allergeni / Allergens	Presente Present	Possibilità di contaminazione crociata Potential cross-contamination	
			Nome specifico Specific name
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof		X	Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			
Uova e derivati / Eggs and products thereof			
Pesce e derivati / Fish and products thereof			
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof			
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)			
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof	X	X	Noci, nocciole, pistacchi Walnuts, hazelnuts, pistachios
Sedano e derivati / Celery and products thereof			
Senape e derivati / Mustard and product thereof			
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof			
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l			
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof			

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA
Document approved by the plant management and by the RQA