

	<b>SCHEDA TECNICA</b> PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST17
		Data di emissione/Issue date: 12/11/2018
		Revisione/Version 01

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

### GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	USSARI
<b>Codice prodotto</b> Product code	
<b>Categoria</b> Category	biscotti di pasta frolla farciti con confettura di albicocca e parzialmente ricoperti con cioccolato fondente shortbread biscuits stuffed with apricot jam and partially covered with dark chocolate
<b>Peso Confezione Singola</b> Single pack weight	
<b>Ingredienti</b> Ingredients	<p>farina di <b>frumento 0, burro, zucchero, uova</b>, agenti lievitanti: (pirofosfato di sodio, carbonato di sodio); aromi, sale.</p> <p>Farcitura: confettura di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, zucchero, addensante: pectina; aromi).</p> <p>Copertura cioccolato fondente: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aromi).</p> <p><b>wheat</b> flour 0, butter, sugar, eggs, raising agents: (sodium pyrophosphate, sodium carbonate); aromas, salt.</p> <p>Filling: apricot jam (glucose-fructose syrup, apricot purée, sugar, thickener: pectin, flavorings).</p> <p>Dark chocolate cover: sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, flavorings).</p>

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL FEATURES

	Tipo confezionamento Packaging type	Altezza Height (cm)	Larghezza Width (cm)	Profondità Depth (cm)	N° Pezzi Pieces	
<b>Confezionamento</b> Packaging	Imballo primario Primary pack	Vaschetta/Sacchet to Trap/Bag	3.5/20.0	21.0/10.0	13.5/6.0	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone Cardboard	20.7	30.5	47.0	16
	Strato Layer	5				80
	Pallet	35				560
<b>Etichettatura</b> Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label					
<b>Temperatura di conservazione</b>	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto To be stored in a cool and dry place					

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Numero scheda/card number: ST17
		Data di emissione/Issue date: 12/11/2018
		Revisione/Version 01

Storage temperature	
<b>Trasporto</b> Transport	In mezzo non refrigerato In an un-refrigerated truck
<b>Termine di conservazione</b> Conservation term	3 mesi / months
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	Indicata per accompagnare bevande calde, come il the o la cioccolata, ma ottima anche per una sana prima colazione. Indicated to accompany hot drinks, such as tea or chocolate, but also excellent for a healthy breakfast.
<b>Indicazioni per il consumatore</b> 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.
<b>Destinazione</b> Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population
<b>Requisiti legali</b> 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. 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.
<b>Assenza Di OGM</b> 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

<b>Colore</b> Color	ambrato e cioccolato amber and chocolate
<b>Odore</b> Smell	Tipico aromatico Typical aromatic
<b>Sapore</b> Taste	dolce aromatico aromatic sweet
<b>Consistenza</b> Consistency	friabile Friable

## 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

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](mailto: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

	<b>SCHEDA TECNICA</b> PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST17
		Data di emissione/Issue date: 12/11/2018
		Revisione/Version 01

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)

Valore energetico / Energy Values	1762,9 kJ (422,5 kcal)
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	25,5g 15,9g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	41,6g 24,0g
Fibra / Fiber	1,70g
Proteine / Protein	5,80g
Sale / Salt	0,18g

### 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		
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X		
Pesce e derivati / Fish and products thereof			
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		X	Olio di semi di arachidi Peanuts oil
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X		
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X	Nocciole, mandorle, noci, noci di Makadamia, anacardi, noci Pecan, noci del Brasile Hazelnuts, almonds, walnuts, Makadamia

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Numero scheda/card number: ST17
		Data di emissione/Issue date: 12/11/2018
		Revisione/Version 01

			nuts, cashew nuts, Pecan nuts, Brazil nuts
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 <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> 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](mailto: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