

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST06
		Data di emissione/Issue date: 04/09/2018
		Revisione/Version 01

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	PUTIZZA 600g
Codice prodotto Product code	codice interno / internal code: PUTIZ 600 EAN: 8004851000020 EAN Imballo / packaging: 8004851 010029
Categoria Category	prodotto dolciario da forno bakery confectionery product
Peso Confezione Singola Single pack weight	600 gr
Ingredienti Ingredients	<p>Ingredienti pasta lievitata: farina di frumento, zucchero, burro (4%), tuorlo d'uovo pastorizzato, uova pastorizzate, lievito di birra, lievito naturale (frumento), sciroppo di zucchero invertito, latte in polvere magro, malto d'orzo e mais, miele, emulsionanti: E471 e lecitina di soia; olio di semi di arachidi, sale, aromi.</p> <p>Ingredienti ripieno: uvetta, arancia candita, mandorle, noci, nocciole, cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, pinoli, grassi vegetali non idrogenati (palma), emulsionanti E471, E475, lecitina di girasole; correttore di acidità E330; conservante E202; distillato di canna da zucchero, colorante (betacarotene).</p> <p>Yeast dough ingredients: wheat flour, sugar, butter (4%), pasteurized egg yolk, pasteurized eggs, brewer's yeast, invert sugar syrup, low-fat milk, barley and corn malt, honey, emulsifiers: E471 and soy lecithin; peanut oil, sale, flavorings.</p> <p>Filling ingredients: raisins, candied orange, almonds, walnuts, hazelnuts, chocolate (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), glucose syrup, pine nuts, non-hydrogenated vegetable fats (palm), emulsifiers E471, E475, sunflower lecithin; acidity corrector E330; preservative E202; sugar cane distillate, coloring (beta-carotene).</p>

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

		Tipo confezionamento	Altezza	Larghezza	Profondità	N° Pezzi
		Packaging type	Height (cm)	Width (cm)	Depth (cm)	Pieces
Confezionamento Packaging	Imballo primario Primary pack	Scatola Box	8.0	21.0	21.0	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone	45.0	45.0	18.2	8
	Strato Layer	8				64

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 RAQ
 Document approved by the plant management and by the RAQ

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST06
		Data di emissione/Issue date: 04/09/2018
		Revisione/Version 01

	Pallet	14			112
Etichettatura Labeling	Imballaggio secondario con etichetta prestampata Secondary packaging with pre-printed 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 In an un-refrigerated truck				
Termine di conservazione Conservation term	5 mesi / months				
Modalità di utilizzo How to use	dolce tipico delle festività, ma gradevole ed indicato tutto l'anno. Sweet typical of the holidays, but pleasant and indicated all year.				
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. 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	Pasta: interno giallo intenso, esterno dorato Ripieno: marrone cioccolato Pasta: intense yellow interior, golden exterior Stuffing: chocolate brown
Odore Smell	profumato, tipico aromatico fragrant, typical aromatic
Sapore Taste	moderatamente dolce, tipico moderately sweet, typical
Consistenza Consistency	morbida elastica soft elastic

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measurement	Valori medi Average values	Valori limite Limit values
-------------------------	----------------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

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 RAQ
Document approved by the plant management and by the RAQ

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST06
		Data di emissione/Issue date: 04/09/2018
		Revisione/Version 01

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)

Valore energetico / Energy Values	1130,1 kJ (270,0 kcal)
Grassi / Fat	9,38g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,59g
Carboidrati / Carbohydrate	40,46g
di cui zuccheri / of which sugars	23,17g
Fibra / Fiber	2,37g
Proteine / Protein	5,89g
Sale / Salt	0,12g

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		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X		



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATION

Numero scheda/card number:
ST06

Data di emissione/Issue date:
04/09/2018

Revisione/Version 01

Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof	X	X	Altra frutta a guscio Other 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 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			