

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST07
		Data di emissione/Issue date: 04/09/2018
		Revisione/Version 01

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	PRESNITZ 500g
Codice prodotto Product code	codice interno / internal code: PRESNI 500 EAN: 8004851000082 EAN Imballo / packaging: 8004851 010081
Categoria Category	Prodotto dolciario da forno farcito con frutta a guscio, frutta candita e cioccolato Baked confectionery product stuffed with nuts, candied fruit and chocolate
Peso Confezione Singola Single pack weight	500 gr
Ingredienti Ingredients	<p>Ingredienti ripieno: uvetta, arancia candita, mandorle, noci, nocciole, prodotti da forno macinati (farina di grano tenero tipo "O", zucchero, burro, uova pastorizzate, sciroppo di glucosio, latte magro in polvere, malto d'orzo e mais, miele, emulsionanti: E471 e lecitina di soia; olio di semi di arachidi, sale, aromi), cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), pinoli, distillato di canna da zucchero.</p> <p>Ingredienti pasta sfoglia: farina di grano tenero "0", margarina vegetale (grassi vegetali non idrogenati (palma), emulsionanti E471, E475, E322 lecitina di girasole; correttore di acidità E330; conservante E202; aromi, colorante (betacarotene).</p> <p>Filling ingredients: raisins, candied orange, almonds, walnuts, hazelnuts, ground baked products ("O" wheat flour, sugar, butter, pasteurized eggs, glucose syrup, low-fat milk, barley malt and corn, honey, emulsifiers: E471 and soy lecithin, peanut oil, salt, flavorings), chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, soy lecithin, natural vanilla flavor), pine nuts, cane distillate sugar.</p> <p>Ingredients puff pastry: soft wheat flour "0", vegetable margarine (non-hydrogenated vegetable fats (palm), emulsifiers E471, E475, E322 sunflower lecithin, acidity corrector E330, preservative E202, flavorings, coloring (beta-carotene).</p>

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

		Tipo confezionamento	Altezza Height	Larghezza Width	Profondità Depth	N° Pezzi Pieces
		Packaging type	(cm)	(cm)	(cm)	
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
	Pallet	24				192

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: ST07
		Data di emissione/Issue date: 04/09/2018
		Revisione/Version 01

Etichettatura Labeling	Imballaggio primario con etichetta prestampata Primary 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	Esterno dorato, ripieno: marrone cioccolato Golden exterior, filling: chocolate brown
Odore Smell	profumato, tipico aromatico fragrant, typical aromatic
Sapore Taste	tipico aromatico tipico aromatico
Consistenza Consistency	impasto sottile e croccante, ripieno morbido thin and crispy dough, soft filling

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

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: ST07
		Data di emissione/Issue date: 04/09/2018
		Revisione/Version 01

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	1379,8 kj (331,4 kcal)
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	17,3g 4,8g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	37,1g 25,5g
Fibra / Fiber	2,3g
Proteine / Protein	4,7g
Sale / Salt	0,22g

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		
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof	X		
Sedano e derivati / Celery and products thereof			



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATION

Numero scheda/card number:
ST07

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

Revisione/Version 01

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			