

Sweets Factory s.r.l.	Specifica Tecnica Cod. 9484 CROSTATINA ARANCIA AMARA CRUMBLE	Rev. 0 del 05/09/2025 Pagina 1 di 2
		Redazione ed emissione: RSQ

Nome prodotto: CROSTATINA ARANCIA AMARA CRUMBLE

Codice: 9484

Peso: 95 g e

Peso netto cartone: 1995 g (21 pz Unità di vendita non frazionabile)

Prodotto dolciario surgelato



Denominazione: Pasta frolla al cacao (40%) farcita con marmellata all'arancia amara (25%) e crumble (30%) e guarnita con un filetto di scorza di arancia candita

Ingredienti: marmellata di arancia amara (25%) (arance (67.3%), zucchero di canna, scorza d'arancia a filetti (2,7%), gelificante: pectina; acidificante: acido citrico), farina di **frumento**, **burro**, zucchero, farina di **mandorla**, scorza di arancia (5%) (scorza d'arancio, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: E330 acido citrico, conservante: **E220 anidride solforosa**), tuorlo d'uovo, cacao in polvere (2.4%), sale, pasta arancio (0.1%) (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero). **Può contenere tracce di senape, soia e altra frutta a guscio**

Termine minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C / 2 giorni a +4°C

Lotto di produzione giornaliero: lettera L seguita da un numero di cui la prima cifra identifica l'anno, le tre cifre successive indicano il giorno progressivo dell'anno secondo il calendario giuliano.

Produttore: Sweets Factory s.r.l., Strada Provinciale 22, Z.I. 64023 Mosciano Sant'Angelo (TE) – ITALIA

Descrizione prodotto: Pasta frolla al cacao farcita con marmellata all'arancia amara e crumble e guarnita con un filetto di scorza di arancia candite

Caratteristiche fisiche ed organolettiche		Valori nutrizionali medi per 100g			
Odore	pasta frolla, cacao, arancia	energia	1794	428	Kj/Kcal
Colore	tipico di un impasto al cacao	grassi	20,6		g
Sapore	pasta frolla, cacao, arancia	di cui: acidi grassi saturi	10,2		g
Diametro	80/85 mm	carboidrati	53,7		g
Altezza	18/23 mm	di cui: zuccheri	29,7		g
		proteine	2,8		g
		sale	5,5		g

Limite di accettazione confezioni: ogni singola confezione deve essere ben sigillata, senza danni, correttamente etichettata, codificata e stampata secondo norme di legge. I difetti che ne precludono l'accettabilità sono:

- Illeggibilità delle diciture di legge sugli imballi
- Fuori tolleranza legale sul peso netto
- Stoccaggio a temperatura diversa da quella richiesta
- Presenza di corpi estranei e/o parassiti
- Odori e/o sapori anomali
- Fuori tolleranza sui limiti di specifica
- Dichiarazioni obbligatorie incomplete sulla bolla di accompagnamento della merce.

Modalità di trasporto: -25°C, minimo da rispettare -18°C

Modalità di consumo: estrarre dal freezer e consumare dopo 2,5 ore a temperatura ambiente (21°C/22°C-70°F/72°F).

Sweets Factory s.r.l.	Specifica Tecnica Cod. 9484 CROSTATINA ARANCIA AMARA CRUMBLE	Rev. 0 del 05/09/2025 Pagina 2 di 2
		Redazione ed emissione: RSQ

Istruzioni di conservazione: Per un consumo ideale il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro due giorni.

Parametri analisi microbiologiche		
PARAMETRO	VALORE MAX	METODO D'ANALISI E MATERIALI
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ass/25g	METODO UNI EN ISO 11290-1:2005
<i>Escherichia coli</i>	50 ufc/g	METODO UNI EN ISO 16649-2:2010
<i>Salmonella</i>	Ass/25g	METODO UNI EN ISO 6579:2008
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g	METODO UNI EN ISO 6888-1:2004
coliformi totali	1000 ufc/g	METODO ISO 4832:2006
conta batterica totale	450.000 ufc/g	METODO UNI EN ISO 4833-1:2013

Dichiarazione OGM (ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI): Sweets Factory srl garantisce il rispetto della legislazione in vigore in materia di OGM con particolare riferimento ai Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura del Organismi Geneticamente Modificati.

Dichiarazione di allergeni

N.	TIPO DI ALLERGENE	SI	NO	CC
1	Cereali contenenti glutine, cioè (grano, segale, orzo, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati)	x		
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
3	Uova e prodotti a base di uova	x		
4	Pesce e prodotti a base di pesce		x	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
6	Soia e prodotti a base di soia			x
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		
8	Frutta con guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti	x		x
9	Sedano e prodotti di sedano		x	
10	Senape e prodotti a base di senape		x	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x	
12	Anidride solforosa e solfiti In Concentrazioni Superiori A 10 Mg/Kg O 10 Mg/Litro In Termini Di Anidride Solforosa Totale	x		
13	Lupini e prodotti a base di lupini		x	
14	Molluschi e prodotti a base di mollusco		x	

Packaging: Vassoio: Plastica (PET1), Foglio divisore – carta – (PAP21), Scatola: Carta (PAP20) con etichetta; il materiale di confezionamento rispetta le disposizioni vigenti della legislazione italiana e comunitaria

Dimensioni scatola (mm): 327 x 319 x 75

Pallet: EPAL

Scatole per piano: 6

Piani per pallet: 20

Scatole per pallet: 120

EAN: 8058776594843