MANTOVI RENZO S.N.C di Guasti Elvira & C. Via Salvemini, 2/1 42124 REGGIO EMILIA P.IVA/C.F. 01613750353

SCHEDA TECNICA

TORTA DENOMINATA "SPONGATA DON CAMILLO"

Descrizione/caratteristiche organolettiche

La torta denominata "spongata" è un antico dolce da forno tipico delle zone di Reggio Emilia, dove trova il suo epicentro a Brescello, e Parma. E' un prodotto molto antico le cui origini non sono del tutto chiare ma si riscontano tracce di un dolce simile a quello attuale già in epoca medievale. Attualmente, quella prodotta dalla nostra Ditta, si presenta come una torta di forma rotonda formata da un involucro di pasta frolla, cosparsa da uno strato di zucchero a velo bianco, al cui interno è racchiuso un ripieno dal sapore dolce con un retrogusto leggermente speziato e dalla consistenza morbida.

Ingredienti

Farina di **frumento**, cubetti d'arancio canditi (scorze d'arancia-sciroppo di glucosio-fruttosio- zucchero-correttore d'acidità: acido citrico-conservante: sorbato di potassio), **mandorle**, zuccheri, confettura d'albicocca (sciroppo di glucosio- fruttosio-purea d'albicocca- zucchero gelificante: pectina-correttore d'acidità: acido citrico), uvetta sultanina, miele, grassi vegetali (oli e grassi vegetali in parte idrogenati), **pangrattato**, **burro**, **latte** in polvere, agente lievitante (E450i-E500ii-amido di **frumento**), spezie e aromi. Può contenere tracce di **anidride solforosa** come residuo

Informazioni nutrizionali

Valore medio per 100 gr. di prodotto: valore energetico:1520 kj; valore calorico 360 kcal; grassi: 9 gr. di cui acidi grassi saturi 4,7 gr.; carboidrati: 65 gr.di cui zuccheri semplici 45 gr.; proteine: 5 gr.; sale: 0,47 gr.

Allergeni

In base all'allegato II del D.lvo 109/92 e s.m.i. riguardante l'elenco degli alimenti considerati allergeni, nel sopracitato prodotto sono evidenziati in grassetto.

Etichettatura

Conformi al Reg. UE nr.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Packaging

Tutti i materiali impiegati nel confezionamento (materiale in PE/PP e cartone) sono stati dichiarati idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità al D.M. 21/03/73 e smi e al Reg. CE nr.1935/04.

Tipologia del prodotto e pallettizzazione:

Spongata gr.400 confezionata con astuccio:

1 cartone contiene 20 pezzi

1 pallet contiene 42 cartoni

Conservazione:

Il prodotto è consigliabile conservarlo in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Shelf life:

12 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate.

Modalità di trasporto:

Temperatura ambiente.

HACCP/ Tracciabilità

La Ditta Mantovi Renzo s.n.c, nella persona della Sig.ra Guasti Elvira in collaborazione con la Dott.ssa Luciana Bruno, ha predisposto e attuato il sistema HACCP previsto dal Reg. CE 852/04 in materia d'igiene dei prodotti alimentari e anche il sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme al Reg. CE 178/02.

Reggio Emilia, 14/04/2020

Tipologia del prodotto e pallettizzazione:

Il prodotto si presenta in due misure da gr.300 e gr.400:

Spongata gr.400 confezionata con astuccio:

1 cartone contiene 20 pezzi

1 pallet contiene 42 cartoni

Spongata gr.300 confezionata con astuccio:

1 cartone contiene 20 pezzi

1 pallet contiene 48 cartoni

Conservazione:

Il prodotto è consigliabile conservarlo in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Shelf life:

12 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate.

Modalità di trasporto:

Temperatura ambiente.

HACCP/ Tracciabilità

La Ditta Mantovi Renzo s.n.c, nella persona della Sig.ra Guasti Elvira in collaborazione con la Dott.ssa Luciana Bruno, ha predisposto e attuato il sistema HACCP previsto dal Reg. CE 852/04 in materia d'igiene dei prodotti alimentari e anche il sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme al Reg. CE 178/02.

Reggio Emilia, 29/05/2017