



31010 MASER (TV) ITALY tel. ++39 (0)423 918181, fax: ++39 (0)423 918199
Sede Legale e stabilimento in: via Nome di Maria, 1 -31010- MASER (TV) - ITALY

INFORMAZIONI GENERALI

NOME PRODOTTO	KRAPFEN CON BURRO VUOTI		
DESCRIZIONE	Prodotto dolciario fritto e congelato.		
CODICE PRODOTTO	3032275	303R060	
CODICE EAN13	Cart. 8015589481685	ean vassoio: 8015589481821	
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto per uso alimentare		

MISURE DEL PRODOTTO

peso vassoio:	12pz x50g	lunghezza (cm):	
numero pezzi x cartone	4 x12 pz (n°48)	larghezza (cm):	altezza / spessore (cm):

SHELF LIFE – TMC dalla data di produzione

545 giorni

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **GRANO**, **UOVA** pastorizzate, acqua, **BURRO** concentrato 5,3%, olio vegetale di palma, **LATTOSIO**, zucchero, lievito, sale, emulsionanti (E471, E472e, E481), siero di **LATTE** in polvere, oli vegetali di colza e girasole, **GLUTINE** di **GRANO**, grasso vegetale di palma, **ALBUME d'UOVO** in polvere, aromi naturali, olio di colza e girasole, anti-agglomerante (E920), regolatori di acidità: E330, E331; farina di malto di **GRANO**, antiossidante (E300). Il prodotto può contenere **SOIA**, **MANDORLE**, **NOCCIOLE**, **PISTACCHI**, **NOCI**, **SEMI di SESAMO**, **LUPINI**, **altra FRUTTA a GUSCIO**, **SENAPE**.

ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION

Contiene	Vedere lista ingredienti
Può contenere	SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI, NOCI, SESAMO, LUPINI, altra FRUTTA a GUSCIO, SENAPE.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Materie prime contenenti organismi geneticamente modificati: assenti.

MODALITA' DI STOCCAGGIO:

Conservare il prodotto a temperature uguali o inferiori a -18°C.

MODALITA' DI PREPARAZIONE:

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2-3 ore circa; a piacere, spolverare con zucchero a velo e servire. Chiudere i sacchetti di plastica che avvolgono i vassoi dopo l'utilizzo, per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto. I Krapfen una volta scongelati, possono essere conservati a temperatura ambiente e consumati entro 24 ore. Non ricongelare il prodotto.

La Forno d'Asolo S.p.A. non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria Clientela delle Schede Tecniche Prodotto. I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo generale.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE:	Unità di Misura	Valori Limite
Carica Mesofila totale a 30 °C	ufc/g	< 100.000
Coliformi totali	ufc/g	< 100
Escherichia Coli	ufc/g	< 10
Staphylococcus Aureus a 37 °C	ufc/g	< 10
Muffe	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 700
Salmonella Spp.	ufc/25g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	assente

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g)					
Valore Energetico	kcal 378 / kj 1579			Proteine	8,7 g
Grassi	20,5	g		Fibre alimentari	1,8 g
di cui Saturi	11,5	g		Sale	1,20 g
Carboidrati	38,7	g			
di cui Zuccheri	5,3	g			

INFORMAZIONI LOGISTICHE			
Imballo primario idoneo per alimenti: vassoio in cartone e film plastico.		Imballo secondario: scatola in cartone	
Lunghezza (mm):	376	Lunghezza (mm):	400
Larghezza / spessore (mm):	280	Larghezza / spessore (mm):	290
Peso vassoio (g): ca	38	Altezza (mm) ca:	270
Peso imballaggio pl (g): ca	6x4	Peso imballo (g):	320 +/- 30
n° pezzi per vassoio	12	Peso netto cartone (Kg)	2,4
n° vassoi per scatola	4	Peso lordo cartone (Kg) ca	/

MISURA DEL PALLET	Pallet 80x120
Cartoni per strato	8
Strati per Pallet	7
Cartoni per pallet	56
Altezza totale pallet (cm):	/

data scheda tecnica: 22/01/2022

revisione: 2

IMMAGINE DEL PRODOTTO (solo a scopo illustrativo)

La Forno d'Asolo S.p.A. non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria Clientela delle Schede Tecniche Prodotto. I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo generale.