

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 67430

Denominazione commerciale: CROISSANT MULTICEREALI DRITTO SELECTION D'OR

Denominazione legale: Pasticceria prelievitata congelata

Codice EAN scatola: 8424465674309

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465980639

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

► VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: -

**La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.*

► INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18 °C. Non ricongelare una volta scongelato..**Preparazione:** Scongellare: 20 - 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -

Cuocere a: 165 - 174 °C

15 - 17 minuti

Consejos de preparación recomendados: Scongellare 20 minuti a temperatura ambiente. Cuocere 17 minuti a 170°C.***I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.*

► LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Impasto: Farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, emulsionanti (E322, E471), sale, acidificante (E330), colorante (E160a)), acqua, zucchero, miscela di cereali e semi 3,3% (farina di FRUMENTO integrale, semi di lino marrone, farina di MALTO d'orzo, semi di girasole, semi di chia), lievito, glutine di FRUMENTO, sale, agente di trattamento della farina (E300), aroma. Topping 2,8%: Semi di zucca, bianco quinoa, fiocchi avena, semi di girasole sbucciato, lino marrone. Copertura 0,9%: Acqua, olio vegetale (girasole), proteine vegetale, destrosio, maltodestrina, amido (mais), addensante (E415).**Può contenere tracce di:** uovo, soia, latte, frutta a guscio, sesamo.

► SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine (incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)	X	-
Grano	X	-
Segale	-	X
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	X
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	-	X
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	X
Mandorle	-	X
Nocciole	-	X
Noci	-	-

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	-
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

► DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	1911 kJ	1594 kJ
	458 kcal	382 kcal
Proteine	8,5 g	7,1 g
Grassi	29 g	24 g
<i>di cui:</i>		
- acidi grassi saturi	12 g	10 g
- acidi grassi insaturi	-	-
- acidi grassi monoinsaturi	10 g	8,4 g
- acidi grassi polinsaturi	5,2 g	4,3 g
- trans	-	-
Colesterolo	-	-
Carboidrati	40 g	34 g
<i>di cui:</i>		
- zuccheri	6,1 g	5,1 g
Fibre	2,8 g	2,3 g
Sale	1,1 g	0,92 g
Sodio	441 mg	367 mg
Acidi grassi Omega-3	-	-

*I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

► PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	73	80	88
- Impasto (g)		76	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		4	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	130	145	160
Larghezza (mm)	50	57	65
Altezza (mm)	28	35	43

Peso approssimativo prodotto cotto 69 g

Peso pack -

*Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

► CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: -
Odore: -
Sapore: -
Aspetto: -

*Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.



SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	c	m (ufc/g)	M
Conteggio delle colonie aerobiche	-	-	-	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	-	-	-	-
Escherichia coli	1	-	10e2 ufc/g	-
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	10e2 ufc/g	-
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	1	-	10e2 ufc/g	-

*Non rilevato

n → numero di unità nel campione.

c → numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m → valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M → valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE

IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	390,00	2,39	4,00	18,50
Misure interne (mm)	390x284x199	-	-	-
Misure esterne (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	0x940x0
Materiale	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Spessore (mm)	3,98	0,14	0,03	0,05
Colore (mm)	9	1	2	6
Riciclabile*	+	-	+	+

ALTRI IMBALLAGGI

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Spessore	-	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Unità	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)
56	4,48	4,91

Pallet



Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
8	9	72	379	2,02	Euro. 800x1200mm

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

- Halal
- Kosher

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale.
- Regolamento (CE) 1881/2006, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
- OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale. Legislazione applicabile:
 - Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta.