

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 22180

Denominazione commerciale: CROISSANT CAPRICE CEREALI

Denominazione legale: Pasticceria prelievitata congelata

Codice EAN scatola: 8424465221800

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465221817

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: 170 - 180 °C

18 - 20 minuti

Consejos de preparación recomendados: Scongellare 30 minuti s temperatura ambiente. Cuocere 20 minuti a 180°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, BURRO, acqua, miscela di cereali e semi (farina di FRUMENTO integrale (2,9%), marrone semi di lino, farina di malto d'orzo (GLUTINE) (1.4%), semi di girasole, semi di chia), zucchero, lievito, sale, glutine di FRUMENTO. Decorazione (2,5%): Semi di lino (dorato, marrone), fiocchi d'AVENA (0,8%), semi di girasole. Copertura (1,3%): UOVA liquide pastorizzate, destrosio.**Può contenere tracce di:** soia, 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	-	-
Orzo	X	-
Avena	X	-
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	-	-
Nocciole	-	X
Noci	-	X

	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	1844 kJ	1515 kJ
	441 kcal	362 kcal
Proteine	10 g	8,5 g
Grassi	24 g	20 g
di cui:		
- acidi grassi saturi	13 g	11 g
- acidi grassi insaturi	-	-
- acidi grassi monoinsaturi	7,1 g	5,8 g
- acidi grassi polinsaturi	3,3 g	2,7 g
- trans	0,3 g	0,3 g
Colesterolo	62 mg	51 mg
Carboidrati	44 g	36 g
di cui:		
- zuccheri	7,5 g	6,1 g
Fibre	3,6 g	3,0 g
Sale	0,98 g	0,80 g
Sodio	390 mg	320 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)		78	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		3	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	130	145	160
Larghezza (mm)	50	57	65
Altezza (mm)	28	35	43

Peso approssimativo prodotto cotto 68 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)	363,00	2,39	4,00	18,50
Misure interne (mm)	390x284x199	-	-	-
Misure esterne (mm)	393x289x208	80x290x0	1.000x75x0	0x940x0
Materiale	KB CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Spessore (mm)	-	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)
55	4,4	4,83

Pallet



Scatole/Strato	Strati	Totali scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	Tipo di pallet
8	9	72	373	2,02	Euro. 800x1200mm

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> 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.