

## SCHEDA TECNICA

### DATI SUL PRODOTTO

**Riferimento:** 67420

**Denominazione commerciale:** CROISSANT VEGANO SELECTION OR

**Denominazione legale:** Pasticceria prelievitata congelata

**Codice EAN scatola:** 8424465674200

**Codice EAN pack:**

**Codice EAN unitario:** 8424465988758

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

#### ► VITA UTILE

**Vita utile primaria:** 365 giorni a

**Vita utile secondaria:** 2 giorni a temperatura ambiente

*\*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 - 175 °C

17 - 19 minuti

**Consejos de preparación recomendados:** Scongellare 30 minuti a temperature ambiente. Cuocere 19 minuti a 175°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 26% (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, emulsionanti (E322, E471), sale, acidificante (E330), colorante (E160a)), acqua, zucchero, lievito, Glutine di FRUMENTO, sale, addensante (E466), emulsionanti (E472e, E471), fibra di FRUMENTO, aroma, agente di trattamento della farina (E300). Copertura 1%: Acqua, sciroppo di zucchero invertito, olio vegetale (girasole), proteine vegetale, destrosio, maltodestrina, amido (mais).

**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 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| <b>Cereali contenenti glutine</b><br>(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati) | X                         | -                     |
| Grano                                                                                      | X                         | -                     |
| Segale                                                                                     | -                         | -                     |
| Orzo                                                                                       | -                         | -                     |
| Avena                                                                                      | -                         | -                     |
| Farro                                                                                      | -                         | -                     |
| Kamut                                                                                      | -                         | -                     |
| <b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>                                            | -                         | -                     |
| <b>Uova e prodotti a base di uova</b>                                                      | -                         | X                     |
| <b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>                                                    | -                         | -                     |
| <b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>                                              | -                         | -                     |
| <b>Soia e prodotti a base di soia</b>                                                      | -                         | X                     |
| <b>Latte e prodotti a base di latte</b> (incluso lattosio)                                 | -                         | X                     |
| <b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>                                                 | -                         | X                     |
| Mandorle                                                                                   | -                         | X                     |
| 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 <sub>2</sub> | -                         | -                     |
| 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 |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| <b>Energia</b>              | 1857 kJ                        | 1557 kJ               |
|                             | 445 kcal                       | 373 kcal              |
| <b>Proteine</b>             | 8,5 g                          | 7,1 g                 |
| <b>Grassi</b>               | 26 g                           | 22 g                  |
| di cui:                     |                                |                       |
| - acidi grassi saturi       | 12 g                           | 9,9 g                 |
| - acidi grassi insaturi     | -                              | -                     |
| - acidi grassi monoinsaturi | 9,6 g                          | 8,1 g                 |
| - acidi grassi polinsaturi  | 4,5 g                          | 3,7 g                 |
| - trans                     | -                              | -                     |
| <b>Colesterolo</b>          | -                              | -                     |
| <b>Carboidrati</b>          | 43 g                           | 36 g                  |
| di cui:                     |                                |                       |
| - zuccheri                  | 6,9 g                          | 5,8 g                 |
| <b>Fibre</b>                | 1,8 g                          | 1,5 g                 |
| <b>Sale</b>                 | 1,2 g                          | 1,0 g                 |
| <b>Sodio</b>                | 480 mg                         | 400 mg                |
| <b>Acidi grassi Omega-3</b> | -                              | -                     |

\*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 |
|-----------------------------|--------|-------|---------|
| <b>Peso (g)</b>             | 68     | 75    | 83      |
| - Impasto (g)               |        | 74    |         |
| - Ripieno (g)               |        | -     |         |
| - Copertura (g)             |        | 1     |         |
| - Decorazione (g)           |        | -     |         |
| <b>Lunghezza / Diametro</b> | 130    | 145   | 160     |
| <b>Larghezza (mm)</b>       | 48     | 55    | 63      |
| <b>Altezza (mm)</b>         | 30     | 36    | 42      |

**Peso approssimativo prodotto cotto** 65 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) | 415,00      | 2,39      | 4,00       | 18,50     |
| Misure interne (mm)     | 385x285x232 | -         | -          | -         |
| Misure esterne (mm)     | 390x290x241 | 80x290x0  | 1.000x75x0 | 0x940x0   |
| Materiale               | KM CS       | SAT+ADH   | PP         | PEBD      |
| Spessore (mm)           | 3,99        | 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) |
|-------|-----------------|-----------------|
| 64    | 4,8             | 5,26            |

### Pallet



| Scatole/Strato | Strati | Totali scatole | Peso (kg) | Altezza (m) | Tipo di pallet   |
|----------------|--------|----------------|-----------|-------------|------------------|
| 8              | 8      | 64             | 362       | 2,08        | 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.