

SCHEDA TECNICA PRODOTTO				
www.bakerandbaker.eu				Ultima versione del: 05.04.2022
KRAPFEN MIGNON				
CODICI MATERIE PRIME				
Numero articolo				
Baker & Baker Numero articolo		10130935		
Azienda		Codice prodotto		
Baker & Baker ITALIA S.R.L.		1829		
Altro				
Codice EAN		8000860803997		
Codice CN (EU)		1905907000		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO				
Denominazione dell'alimento: Prodotto dolciario fritto e congelato				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO				
 Krapfen Mignon, fritto e congelato. Per usi professionali.				
INFORMAZIONI GENERALI				
Paese di origine:		Italia	Continente di origine: Europa (UE)	
Condizione fisica:		Pasticceria		
ISTRUZIONI PER L'USO				
Istruzioni per la preparazione				
Scongellamento:		Tempo: 60 min	Temperatura: 20 - 25 °C	
Commenti:		Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore e non può essere ricongelato. Scongellare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere.		
DIMENSIONI DEL PRODOTTO				
	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	28 g	23 - 33 g		
Altezza:	50 mm			
Diametro:	65 mm			
INFORMAZIONI SENSORIALI				
Gusto:	Fritto, Leggermente dolce		Odore:	Fritto
Aspetto visivo:	Rotonda		Colore:	Dorato
Struttura:	Morbido			

FORMULAZIONE

Ingrediente			Numero E	%*	
Farina di frumento					
Acqua					
Olio vegetale					
	Palma			10	
	Colza				
	Girasole				
Uovo pastorizzato					
Zucchero					
Lievito di birra					
Lattosio					
Siero di latte in polvere					
Emulsionanti					
	Mono- e digliceridi degli acidi grassi		E 471		
	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi		E 472e		
Sale					
Latte in polvere					
Glutine di frumento					
Destrosio					
Albume in polvere					
Aromi					
Agenti di trattamento della farina					
	Acido ascorbico		E 300		
	L-Cisteina		E 920		
Agenti antiagglomeranti					
	Carbonato di calcio		E 170		
Enzima					
* Valore arrotondato	Arrotondamento come segue:	> 10 %: > 1 % - < 10 %: < 1 %:	Arrotondamento al 5 % Arrotondamento all' 1 % < 1 %	(12,4 %: 10 % e 12,5 %: 15 %) (2,4 %: 2 % e 2,5 %: 3 %)	

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Acqua; Olio vegetale (Palma; Colza; Girasole); UOVO pastorizzato; Zucchero; Lievito di birra; LATTOSIO; Siero di LATTE in polvere; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; LATTE in polvere; Glutine di FRUMENTO; Destrosio; Albume d'UOVO in polvere; Aromi; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina; Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio; Enzima.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto			
Energia:	1.513 kJ	(361 kcal)	
Grassi:	17,3 g		
di cui acidi grassi saturi:	8,7 g		
Carboidrati:	43,6 g		
di cui zuccheri:	19,9 g		
Fibre:	2,6 g		
Proteine:	6,5 g		
Sale (Na x 2,5):	0,7470 g		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto	
Grassi di cui trans-insaturi:	0,2 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale	0,2 g
Sale (NaCl):	747,0 mg
Minerali - Sodio:	299,0 mg
Acqua:	30,1 g

Numero articolo: 10130935

Ultima versione del: 05.04.2022

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Frumento	Sì	Sì	Sì
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Sì	Sì	Sì
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Sì	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	Sì
Mandorle	No	No	Sì
Nocciola	No	Sì	Sì
Noci	No	No	Sì
Anacardium occidentale	No	No	Sì
Noci pecan	No	No	Sì
Noci brasiliane	No	No	Sì
Pistacchi	No	No	Sì
Noci Macadamia/Queensland	No	No	Sì
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Sesamo e prodotti derivati	No	Sì	Sì
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, SESAMO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata.

Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

BIOLOGICO

Biologico: No

SOSTENIBILITÀ

Tipo:	PO - non sostenibile	Valore:	Modello di tracciabilità:
-------	----------------------	---------	---------------------------

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	Sì	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	No	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	5,5			UMA, commento: impasto

Numero articolo: 10130935

Ultima versione del: 05.04.2022

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	100 000				ISO 4833
Coliformi:	/ g	100				ISO 4832
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 6391
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Assente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				ISO 11290-1

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	-15 °C
Consigli per la conservazione:	Congelato
Commenti:	Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore e non può essere ricongelato.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	2 Giorni
Consigli per la conservazione:	Ambiente
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Consigli per la conservazione:	In frigorifero
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	-15 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione					
Peso netto:	2,5 kg	Peso lordo:	2,7 kg		
Pallet					
Tipo di pallet:	Pallet 1200 x 800				
Unità per strato:	9 PZ	Strati:	7 PZ	Unità per pallet:	63 PZ
Peso netto:	157,5 kg	Peso lordo:	191,6 kg	Altezza totale pallet:	182 cm
Imballaggio primario					
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	PE		
Imballaggio secondario					
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato		
Dimensioni:	400x260x260 mm				
Codifica					
EAN:	SI	Codice lotto:	Numero di lotto, EAN 13		
Imballaggio terziario					
Descrizione:	Pallet				

CONTAMINAZIONE

	Livello massimo legalmente consentito	Valore massimo:	Valore tipico	Metodo / Note
		Valore massimo:	Metodo / Note	
Contaminanti fisici:				
Impurità legate al prodotto				
	5 %			

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi microbiologici - sistema di controllo specifico				
Sicurezza alimentare / HACCP:		Riscaldamento in linea, Congelamento		
Rischi fisici - sistema di controllo specifico				
	Presente			Note
Rilevatore di metalli:	Sì			
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	1,8 mm	
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,0 mm	
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	1,8 mm	

Numero articolo:	10130935	Ultima versione del:	05.04.2022
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

INFORMAZIONI LEGALI

Numerazione internazionale degli ingredienti		
Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1905907000	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.

Ultima versione del:	05.04.2022
Modifica:	Può contenere allergeni