

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 60155

Denominazione commerciale: CROISSANT BICOLORE ALLA LAMPONE (36u)

Denominazione legale: Pasticceria prelievitata surgelata

Codice EAN scatola: 8424465601558

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465945829

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 -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongellare: 20 - 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -

Cuocere a: 165 - 170 °C

17 - 22 minuti

Consigli di preparazione raccomandati: Scongellare 30 minuti a temperatura ambiente. Cuocere 20 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: Impasta: farina di FRUMENTO, acqua, BURRO, zucchero, glutine di FRUMENTO, lievito, sale, agente di trattamento della farina (E300), addensante (E466), concentrato di barbabietola, fibra di FRUMENTO. Ripieno 21%: zucchero, acqua, sciroppo di glucosio e fruttosio, lampone 2,7%, succo concentrato di lampone 0,63%, purè di lampone 0,63%, correttori di acidità (E331, E341), gelificanti (E440, E401), concentrati (carota, ribes nero), concentrato di ibisco, aroma naturale, acidificante (E330). Copertura 0,78%: UOVO liquido pastorizzato.

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	X	-
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)		
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	-	X

Presenza come ingrediente

Presenza come traccia

Noci di acagiù	-	X
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	X
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	1579 kJ	1397 kJ
	377 kcal	333 kcal
Grassi	17 g	15 g
di cui:		
- acidi grassi saturi	11 g	9,7 g
- acidi grassi monoinsaturi	5,1 g	4,6 g
- acidi grassi polinsaturi	0,8 g	0,7 g
- acidi grassi trans	0,3 g	0,2 g
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	46 g	41 g
di cui:		
- zuccheri	18 g	16 g
Fibre	2,6 g	2,3 g
Proteine	7,7 g	6,8 g
Sale	0,89 g	0,79 g
Sodio	357 mg	316 mg
Colesterolo	54 mg	48 mg

*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)	80	90	101
- Impasto (g)		90	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	155	170	185
Larghezza (mm)	53	68	83
Altezza (mm)	39	46	54

Peso approssimativo prodotto cotto -

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)	333,00	3,69	4,00	18,50
Misure interne (mm)	390x285x145	-	-	-
Misure esterne (mm)	395x290x154	80x290x0	1.000x75x0	0x940x0
Materiale	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBD
Spessore (mm)	4,10	0,14	0,03	0,05
Colore (mm)	Marrone	Bianco	Trasparente	Blu
Riciclabile*	+	+	+	+

ALTRI IMBALLAGGI

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

*+=Si / -=No

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Unità

36

Peso netto (kg)

3,24

Peso lordo (kg)

3,6

Pallet



Scatole/Strato

8

Strati

12

Totali scatole

96

Peso (kg)

371

Altezza (m)

2

Tipo di pallet

Pallet Chep 80x120 Md

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

- Halal

> 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 (UE) 915/2023, 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.
 - Regolamento (CE) 1333/2008, e successive modifiche, relativo agli additivi alimentari.
 - 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.