

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 61405

Denominazione commerciale: MINI XUXO

Denominazione legale: Pasticceria pronta surgelata con 46% di ripieno e 6,2% di decorazione

Codice EAN scatola: 8424465614053

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465916317

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

Preparazione: Scongellare: 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -

Cuocere a: -

Consigli di preparazione raccomandati: Scongellare 30 minuti a temperatura ambiente.

***I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.*

► LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di FRUMENTO, zucchero, panna 35% (LATTE), acqua, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio, addensante (E407), tuorlo d'UOVO, lievito, sale, glutine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, antiossidante (E300).

Può contenere tracce di: frutta a guscio, soia, senape.

► 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	-	-
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	-	-
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	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
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	1518 kJ	-
	364 kcal	-
Grassi	22 g	-
di cui:		
- acidi grassi saturi	12 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	5,9 g	-
- acidi grassi polinsaturi	1,7 g	-
- acidi grassi trans	-	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	34 g	-
di cui:		
- zuccheri	12 g	-
Fibre	1,0 g	-
Proteine	6,0 g	-
Sale	0,95 g	0,00 g
Sodio	381 mg	-
Colesterolo	20 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)	58	64	70
- Impasto (g)		30	
- Ripieno (g)		30	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		4	
Lunghezza / Diametro	77	95	113
Larghezza (mm)	43	55	67
Altezza (mm)	35	45	56

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	1	-	1,0e4 ufc/g	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presunto	-	-	-	-
<i>Clostridi che reducono i solfiti</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*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 PALLETIZZAZIONE

➤ IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	243,00	3,69	4,00	25,58
Misure interne (mm)	395x285x103	-	-	160,00
Misure esterne (mm)	400x290x112	80x290x0	50x132x0	770x750x0
Materiale	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Spessore (mm)	2,82	0,14	-	0,02
Colore (mm)	Marrone	Bianco	Trasparente	Blu
Riciclabile*	+	+	+	+

➤ ALTRI IMBALLAGGI

	994702	886210	-	-	-	-	-
	91,00	69,00	-	-	-	-	-
Misureinterne (mm)	362x268x52	0x0x0	-	-	-	-	-
Misureesterne (mm)	382x285x53	320x400x0	-	-	-	-	-
Materiale	KM CS	PAPEL	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	2,67	-	-	-	-	-	-
Spessore	Marrone	Bianco	-	-	-	-	-
Riciclabile*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Unità

Peso netto (kg)

Peso lordo (kg)

40

2,56

3,11

Pallet



Scatole/Strato

Strati

Totali scatole

Peso (kg)

Altezza (m)

Tipo di pallet

8

15

120

398

1,83

Pallet Chep 80x120 Md

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 (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.