

SCHEDA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 67056

Denominazione commerciale: DOTS PISTACCHIO

Denominazione legale: Pasticceria pronta surgelata con 21% di ripieno, 12% di copertura e 5,4% di decorazione

Codice EAN scatola: 8424465670561

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465895742

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

► VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: 1 giorno 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: 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, olio vegetale (girasole), zucchero, grassi vegetali (palma, palmiste, cocco), PISTACCHIO 6,4%, siero di LATTE in polvere, acqua, destrosio, pasta di PISTACCHIO 1,9%, lievito, lattosio (LATTE), farina di SOIA, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti (E450, E500), amido, emulsionanti (E322, E322 (SOIA), E471, E481), sale, aromi naturali, colorante (E160a), agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, uovo, 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	-	X
Orzo	-	X
Avena	-	X
Farro	-	X
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	-	X
Pistacchi	X	-
Noci di pecan	-	X
Noci macadamia o noci del Queensland	-	X
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	1940 kJ	-
	466 kcal	-
Grassi	30 g	-
di cui:		
- acidi grassi saturi	11 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	7,8 g	-
- acidi grassi polinsaturi	7,3 g	-
- acidi grassi trans	0,3 g	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	40 g	-
di cui:		
- zuccheri	23 g	-
Fibre	1,9 g	-
Proteine	7,6 g	-
Sale	1,1 g	0,00 g
Sodio	426 mg	-
Colesterolo	0,2 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)	66	73	81
- Impasto (g)		44	
- Ripieno (g)		16	
- Copertura (g)		9	
- Decorazione (g)		4	
Lunghezza / Diametro	89	93	97
Larghezza (mm)	-	-	-
Altezza (mm)	32	35	38

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	-
Escherichia coli	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Stafilococchi coagulasi-positivi	1	-	1,0e1 ufc/g	-
Bacillus cereus presunto	-	-	-	-
Clostridi che reducono i solfiti	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	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 PALLETTIZZAZIONE

> IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	232,00	3,48	4,00	14,75
Misure interne (mm)	390x285x109	-	-	-
Misure esterne (mm)	393x288x115	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Materiale	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Spessore (mm)	2,88	0,14	0,03	-
Colore (mm)	Marrone	Bianco	Trasparente	Blu
Riciclabile*	+	+	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

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

*+=Si / -=No

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Unità

Peso netto (kg)

Peso lordo (kg)

36

2,63

2,9

Pallet



Scatole/Strato

Strati

Totali scatole

Peso (kg)

Altezza (m)

Tipo di pallet

8

16

128

396

1,99

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.