

SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: 41920

Nome Prodotto: SFOGLIA MIDI MELA TUTTOBURRO

Scatola Codice EAN: 8424465419207

TIPO DI PRODOTTO

Pasticceria surgelati

LISTA INGREDIENTI

Massa: farina di FRUMENTO, BURRO, coloranti (E160a), acqua, zucchero, sale, sciroppo di glucosio, emulsionante (E472e), stabilizzante (E440), antipelmazante (E551). Riempimento 50%: Strips mela 32%, E300, sale, acqua, crema (zucchero, amido modificato, SIERO DI LATTE, grasso di palma, destrosio, olio di cocco, stabilizzanti (E450,E401), regolato re di acidità (E339, E516, E504), albumina d'UOVO, sciroppo di glucosio o, aroma, sale, proteine del LATTE, LACTTOSIO, coloranti (E160,E170,es tratto paprika)), zucchero.

Durata dalla data di produzione: **365** giorni

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto surgelato	medio	minimo	massimo
peso (g)	70	62,5	77,5
lunghezza o diametro	95,5	88	103
larghezza (mm)	85,5	78	93
altezza (mm)	22,5	15	30
Prodotto cotto	medio	minimo	massimo
Peso approssimativo (g)	55	52,5	57,5

Informazioni nutrizionali medi per 100g

	Prodotto confezionato	Prodotto pronto per il consumo *	
Calorie		kJ	1.522
		kcal	364
Grassi		g	19
di cui:			
-- Saturi		g	13
-- Monoinsaturi		g	0,2
-- Polinsaturi		g	0,3
Carboidrati		g	44
di cui:			
-- zuccheri		g	17
Fibra alimentare		g	2
Proteina		g	3,4
Sale		g	0,73
Acidi grassi Omega-3		g	

* Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto pronto per il consumo seguendo le istruzioni di preparazione.

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	n	c	m	M
- Totale mesofili aerobi				
- Enterobacteriaceae				
- Escherichia coli	1		10 ufc/g	
- Staphylococcus aureus	1		10e2 ufc/g	
- Salmonella / Shigella	1		Ausencia/25g	
- Muffa				
- Lieviti				
- Riduzione solfito Clostridium				
- Listeria monocytogenes	1		10e2 ufc/g	
- Bacillus cereus				
- Coliformi				
- Anaerobica				

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Allergeni	Come ingrediente	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro varietà incrociate e derivati).	X	
Crostacei e molluschi prodotti a base di.		
Uova e prodotti a base di uova.	X	
Pesce e prodotti a base di pesce.		T
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		
Soia e prodotti a base di soia.		T
Latte e prodotti lattiero-caseari (compreso il lattosio).	X	
Noci (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci o noci di macadamia Australia e derivati).		T
Sedano e prodotti a base di sedano.		T
Senape e prodotti a base di senape.		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		T
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ .		
Lupino e prodotti a base di lupino.		
Molluschi e crostacei prodotti a base di.		

IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

	BORSA	SIGILLO	ETICHETTA	PALLET	Otros
Materiale	PEAD	PP	SAT+ADH	CART	PEAD
Le misure interne (mm)					
Dimensioni esterne (mm)	630x760x0	1.000x75x0	80x290x0	388x289x132	290x380x0
Spessore (mm)			0,07	89,00	
Colore	6	2	1	1	2
Marchio	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Europastry	Anónimo
Peso approssimativo (g)	23,80	4,00	2,00	400,00	10,00
Riciclabile (+/-)	+	+	+	+	+

 1. bianca
7. verde

 2. trasparente
8. metallizzata

3. giallo

9. marrone

4. arancione

10. Rosa


 5. rosso
11. anonimo

6. blu



	Unità	Peso Netto (kg)	Peso lordo (kg)
SCATOLA	50	3,5	4,64

Pallettizzazione

	Scatole / Strato	Strati	Totale scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	SCATOLA
 PALLET	8	14	112	545	2	Euro. 800x1200mm

Distribuzione e stoccaggio

Conservazione: Ad una temperatura di -18 °C
Non ricongelare una volta scongelato.

INDICAZIONI DI PREPARAZIONE

Scongelare:	10 - 15 minuti	a temperatura ambiente
Lievitare:	-- °C	temperatura di lievitazione Tempo di lievitazione
Cuocere:	180 - 190 °C 10 - 15 minuti	temperatura di cottura tempo di cottura

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

Osservazioni: Scongelare 15 min. a temperatura ambiente. Cuocere 15 min. a 180°C.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO FINITO

Colore:	MELA
Odore:	UNA MELA CON DOLCI NOTE
Sapore:	CRISP, mele con crema
Aspetto:	UNIFORME

NORME APPLICABILI

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati, d'accordo con le normative europee CE / 2003/1830 e CE / 2003/1829.

FOTO DEL PRODOTTO COTTO



COMUNICAZIONE DEI LOGHI

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotte o modificate in alcuna circostanza.
Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata e' disponibile su richiesta in qualsiasi momento.