



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

| DENOMINAZIONE COMMERCIALE : CROISSANT ALBICOCCA SENZA ZUCCHERO | | | | | | | | | | |
|--|---------------|------------|--|----------------|----------------------------------|---|--------------------------|----------------|--|-----------------------|
| DENOMINAZIONE LEGALE : PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON FARCITURA (25%) ALL'ALBICOCCA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI CON EDULCORANTI | | | | | | | | | | |
| CODICE PRODOTTO | | | 12SZ12 | | | | | | | |
| INGREDIENTI | | | Farina di frumento , farcitura all'albicocca 25% (edulcorante: sciroppo di maltitolo, purea di albicocca 45%, corrispondente al 11,2% sul prodotto finito, stabilizzante: sorbitolo, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi), oli e grassi vegetali (palma e girasole), lievito naturale (frumento), uova , edulcoranti: maltitolo, sciroppo di maltitolo, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (palma), stabilizzante: sorbitolo, proteine del latte , fibre di frumento , latte scremato in polvere, malto d' orzo , burro , sale, aromi. Può contenere tracce di soia . Contiene naturalmente zuccheri. Un uso eccessivo può avere effetti lassativi. | | | | | | | |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO | | | PRIMARIO Vaschetta | | | SECONDARIO Fustellato | | | | |
| TMC/ SHELF LIFE | | | 4 mesi – 90 giorni vita residua alla consegna | | | | | | | |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | | | Conservare in luogo fresco e asciutto | | | | | | | |
| POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE) | | | Vedi ingredienti in grassetto | | | | | | | |
| POTENZIALE OGM (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE) | | | <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | | | <i>Aspetto:</i> Il prodotto presenta una struttura soffice e morbida con alveolature omogenee ed uniformemente distribuite. <i>Colore:</i> Tipico di prodotto cotto <i>Sapore:</i> Il prodotto presenta odore e sapore tipico | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) | | | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | | VALORI MEDI | | % AR per prodotto (50 g) | | | |
| | | | Valore energetico | | Per 100 g kcal 391 kj 1632 | Per pezzo (50 g) kcal 195 kj 816 | 10,4 % | | | |
| | | | Grassi di cui saturi | | 21,2 g 11,1 g | 10,6 g 5,5 g | 14,4 % 26,3 % | | | |
| | | | Carboidrati di cui zuccheri | | 48,8 g 4,6 g | 24,4 g 2,3 g | 9,5 % 13,2 % | | | |
| | | | di cui polioli | | 17,9 g | 9,0 g | | | | |
| | | | Proteine | | 7,0 g | 3,5 g | 6,6 % | | | |
| | | | Sale | | 0,71 g | 0,36 g | 7,7 % | | | |
| | | | CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) | | | DETERMINAZIONI | | VALORI | | DETERMINAZIONI |
| Carica batterica totale | | <1000UFC/g | | | | Stafilococco aureus | | Assenti | | |
| Coliformi totali | | <10 UFC/g | | | | Lieviti / Muffe | | <100 UFC/g | | |
| Escherichia coli | | Assenti | | | | Salmonella | | Assenti in 25g | | |
| INFORMAZIONI LOGISTICHE | | | | | | | | | | |
| UNITA' DI VENDITA: Vaschetta | | | IMBALLO: Cartone | | | PALLET: EPAL | | | | |
| Formato | 6 pezzi | H: 26,3 cm | Pezzi per imballo | 12 | H: 28 cm | Nr. Colli per strato | 4 | H: 244 cm | | |
| Peso Netto | 300 g. | L: 17,2 cm | Peso Netto | 3,6 Kg. | L: 60 cm | Nr. Colli per pallet | 32 (16+16) | L: 120 cm | | |
| Peso Lordo | 355 g. | P: 8 cm | Peso Lordo | 4.89 Kg. | P: 38,5 cm | N. strati per pallet | 8 (4+4) | P: 80 cm | | |
| Codice EAN | 8004905770862 | | Codice EAN | 18004905770869 | | Altezza mezzo pallet (compresi 15 cm pallet) | | H: 129 cm | | |
| Originato e Approvato da: Controllo Qualità | | | Autorizzato da: Direzione | | | Data autorizzazione: 20.05.2016 | | | | |