

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25045/D
	FROLLA CREMA E FRAGOLA CUSTARD & STRAWBERRIES SHORTCRUST PASTRY	Rev 0 - 12/2025

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME

Frolla crema e fragola/ Custard & strawberries shortcrust pastry		
Tipologia prodotto Class of product	Surgelato Frozen	<u>Prodotto dolciario surgelato, da consumarsi previo scongelamento</u> <u>Deep frozen confectionery product, use only after defroting</u>
Cod EAN13	8032869897769	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14	38032869897760	19059080

2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Crema pasticcera senza lattosio 74,2% (LATTE delattosato, tuorlo d'UOVO, zucchero, PANNA senza lattosio (LATTE senza lattosio), amido di riso, gelificante: pectina), purea di fragole 12,3% (fragole, 10% zucchero), fragole 5,1%, zucchero, succo di limone naturale, farina di riso, destrosio, amido modificato, margarina [materia grassa vegetale 80% (grasso di palma, olio di girasole, olio di colza) acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330], UOVA, BURRO senza lattosio, tuorlo d'UOVO, addensanti: carbossimetilcellulosa sodica (E466); sale
Lactose-free custard cream 74.2% (delactosed MILK, EGG yolk, sugar, lactose-free CREAM (lactose-free MILK), rice starch, gelling agent: pectin), strawberry purée 12.3% (strawberries, 10% sugar), strawberries 5.1%, sugar, natural lemon juice, rice flour, dextrose, modified starch, margarine [vegetable fat 80% (palm fat, sunflower oil, rapeseed oil), water, emulsifier E471, acidity regulator E330], EGGS, lactose-free BUTTER, EGG yolk, thickeners: sodium carboxymethylcellulose (E466); salt

3. ALLERGENI/ ALLERGENES

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products) *	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product based on shellfish	N	N
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts-based product	N	Y
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy-based product	N	Y
Latte e prodotti a base di latte/ Milk and dairy products (lactose included) **	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti/ Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product)/	N	Y
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and product based on celery	N	N
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard based product	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	N
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and solphites in concentration above 10 mg/kg	N	N

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25045/D
	FROLLA CREMA E FRAGOLA CUSTARD & STRAWBERRIES SHORTCRUST PASTRY	Rev 0 - 12/2025

Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

Rif*: Il prodotto è ritenuto privo di glutine in quanto la concentrazione è inferiore a 20 ppm/ The product is considered gluten-free as the concentration is less than 20 ppm.

Rif**: Il prodotto contiene derivati del latte ma è da considerarsi privo di lattosio per le vigenti normative (inferiore a 0.1%) / The product contains milk derivatives but is considered lactose-free according to current regulations (less than 0.1%).

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value for 100 g of products	
Energia/ Energy	909kJ /217kcal
Grassi/ Fat	10 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated	5 g
Carboidrati/ Carbohydrate	27 g
di cui zuccheri/ of which sugars	22 g
Proteine/ Proteins	4.3 g
Fibre/ Fiber	Nd
Sale/ Slat	0.03 g

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.
Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il lotto è rappresentativo dell'intera giornata produttiva ed è formato da 6 caratteri, che fanno riferimento al giorno dell'anno, nella forma di GGMMAA.
Each package is properly identified on the label by a production batch number. The batch number represents the entire production day and consists of 6 characters, which refer to the day of the year, in the format DDMMYY.

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

Temperatura/	TMC
--------------	-----

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25045/D
	FROLLA CREMA E FRAGOLA CUSTARD & STRAWBERRIES SHORTCRUST PASTRY	Rev 0 - 12/2025

Temperature	
-18°C	12 mesi / 12 months

Dopo lo scongelamento non ricongelare
After defrost product must not be re-frozen.
Consumare entro 72 ore se mantenuto a temperatura refrigerate (0°C-4°C)
Consume within 72 hours if kept at refrigerate temperature (0°C-4°C)

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo
Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)

8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Scongelamento	0°/4°C	180 min	
Defrosting	0°/4°C	180 min	

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
CBT/ TBC	UFC/g <3*10 ⁵	
Coliformi totali/ Total coliforms	UFC/g<10 ²	
Stafilococco coagulasi positiva	UFC/g<50	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
Salmonella	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
E. Coli	UFC/g<10	
Muffe e lieviti/Molds and yeasts	UFC/g<500	

10. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo/Net weight piece	85 g
Peso netto scatola/Net weight box	0.68 kg

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Scatola in PET/PET box	PET			
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	300mm*292mm*64mm	/	8 pz-scatola/ pcs-box
Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet 80cm*120cm	8 cartoni-strato/ boxes-layer	29 strati/layers	232 cartoni/boxes	255 kg lordo gross

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25045/D
	FROLLA CREMA E FRAGOLA CUSTARD & STRAWBERRIES SHORTCRUST PASTRY	Rev 0 - 12/2025

Distribuito da/ Distributed by	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono/ Phone	+390571902909	web:	
Approvato/ Approved: Direzione/Qualità			