

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO KRAPFEN SUPERMIGNON FARCITO ALBICOCCA		Codice prodotto: KRAMIMARS	
CATEGORIA		PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO CONGELATO			
DESTINAZIONE		Usi professionali			
INGREDIENTI		Preparato di albicocca (40%):(Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (35%), zucchero, aromi, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; conservante: potassio sorbato), farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma raffinato, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito di birra, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, emulsionante (E471, E472e), sale, LATTE IN POLVERE, oli vegetali (palma, colza, girasole), glutine di FRUMENTO, destrosio, ALBUME in polvere, aromi, antiossidanti: E300, E920, antiagglomerante: E170, enzimi. Può contenere SENAPE, SESAMO, SOIA, FRUTTA a GUSCIO .			
MODALITA' PREPARAZIONE		di Impasto degli ingredienti e lievitazione ad opera di Saccharomyces cerevisiae, formatura e frittura del formulato, farcitura, congelazione e mantenimento a - 18°C			
CONFEZIONE		Scatola di cartone contenente Involucro di polietilene per alimenti all'interno del quale vi sono i singoli pezzi			
PESO UNITARIO		25 g ± 3 g; peso della farcitura: 10 g peso per confezione 3000 g			
IMBALLO		mm. 260x395x270 – cartoni per strato n. 9 – strati per pallet n.7 - cartoni per pallet n. 63			
PESO E MATERIALE IMBALLO		Imballo primario : sacco HDPE 22 g. (*) Imballo secondario : scatola cartone ondulato 300 g. Nastro chiusura : BOPP acrilico 10 g.			
LOTTO		Codice alfa numerico riportato sulle confezioni			
SHELF LIFE E CONSERVABILITA'		Tempo minimo di conservazione: 12 mesi Modalità di conservazione: a temperatura inferiore o uguale a - 18°C. Consumare preferibilmente entro la data riportata in etichetta. Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore e non può essere ricongelato.			
MODALITA' D'IMPIEGO		Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere			
TRASPORTO		Effettuato con automezzi refrigerati (T ≤ - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L. 110/92)			
ALLERGENI		Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE e succ. modifiche			
		Cereali contenenti <u>glutine e prodotti loro derivati</u>		Si X Come ingrediente	
		Crosta e prodotti a base di crosta		X Come ingrediente	
		Uova e prodotti a base di uova		X Come ingrediente	
		Pesce e prodotti a base di pesce			
		Arachidi e prodotti a base di arachidi			
		<u>Soia e prodotti a base di soia</u>		X Possibile contaminante*	
		<u>Latte e prodotti derivati</u>		X Come ingrediente	
		<u>Frutta in guscio e derivati</u>		X Possibile contaminante*	
		Sedano e prodotti derivati			
		<u>Senape e prodotti a base di senape</u>		X Possibile contaminante*	
		<u>Semi di sesamo e prodotti derivati</u>		X Possibile contaminante*	
		Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. 10 mg/kg			
		Lupino e prodotti a base di lupino			
		Molluschi e prodotti a base di mollusco			
		* presente come traccia in un ingrediente e in altri prodotti in uso nello stesso stabilimento			
OGM		Sulla base delle ultime informazioni in nostro possesso Vi informiamo che questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate di conseguenza non necessita di nessun etichetta specifica			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (*)		CBT		< 100.000 ufc/g	
		Coliformi totali		< 100 ufc/g	
		Escherichia Coli		< 10 ufc/g	
		Muffe		< 100 ufc/g	
		Lieviti		< 100 ufc/g	
		Stafilococco Aureo		< 100 ufc/g	
		Salmonella		Assente in 25 g	
		Listeria Monocytogenes		Assente in 25 g	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (*)		Valore Energetico		1501 kJ/100g 358 kcal/100g	
Valori nutrizionali per 100 g sul tal quale		Grassi totali di cui saturi		14,7 g 07,3 g	
		Carboidrati di cui zuccheri		52,5 g 20,7 g	
		Fibra alimentare		0,6 g	
		Proteine		3,5 g	
		Sale		0,37 g	
(*) I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.					
REVISIONE N° 0122		DATA: Gennaio 2022		OGGETTO DELLA MODIFICA : variazione dati	

(*) IDONEITA' AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Decreto Ministeriale No 227 del 04.05.2006.

Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale e successive modifiche comperso Decreto 23.04.2009, pubblicato nella gazzetta ufficiale - GU Serie Generale n.144 del 24-6-2009.

L'imballo primario essendo a diretto contatto con il prodotto alimentare rispetta le regole per i suddetti prodotti (inclusa UE n. 10/2011) e non può contenere prodotto riciclato, ma è riciclabile al 100%, il tipo e la quantità di materiali usati sono:

100% HDPE

è conforme alle norme Europee standard sui rifiuti di imballaggio, UNI EN 13427: 2005 (Standard Europei), UNI EN 13428: 2005 (prevenzione e riduzione dell'origine), UNI EN 13429: 2005 (riutilizzo), UNI EN 13430: 2005 (riciclaggio) e UNI EN 13431: 2005 (recupero energetico).

Immagine solo a scopo illustrativo

