

SCHEDA TECNICA

Codice Prodotto: 23090

Nome Prodotto: WHITE DRIZZLE DOTS UTZ MB

Scatola Codice EAN: 8424465230901

TIPO DI PRODOTTO

Pasticceria surgelati

LISTA INGREDIENTI

Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, grasso palma, olio vege tale (girasole), destrosio, lievito, farina di SOIA, siero LATTE in polvere, agenti lievitante (E450, E500), sale, emulsionanti (E471, E 481), LATTE scremato in polvere, colorante (E160a) e aroma. Copertura 41%: Zucchero, grasso vegetale (coco, palmisto), siero L ATTE in polvere, LATTOSIO, amido, stabilizzante (E492), emulsionante (E322), cacao magro in polvere, LATTE in polvere e aromi.

Durata dalla data di produzione: 365 giorni
Scadenza secondaria 5 giorni

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto surgelato	medio	minimo	massimo
peso (g)	75	68	82
lunghezza o diametro	95	88	102
larghezza (mm)			
altezza (mm)	34	30	38
Prodotto cotto	medio	minimo	massimo
Peso approssimativo (g)	68	68	68

Informazioni nutrizionali medi per 100g

	Prodotto confezionato	Prodotto pronto per il consumo *	
Calorie		kJ	1.895
		kcal	453
Grassi		g	28
di cui:			
-- Saturi		g	17
-- Monoinsaturi		g	8,8
-- Polinsaturi		g	2
Carboidrati		g	45
di cui:			
-- zuccheri		g	21
Fibra alimentare		g	1,1
Proteina		g	5
Sale		g	0,95
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	1		10e4 ufc/g	
- Enterobacteriaceae				
- Escherichia coli	1		10 ufc/g	
- Staphylococcus aureus	1		10 ufc/g	
- Salmonella / Shigella	1		Ausencia/25g	
- Muffa				
- Lieviti				
- Riduzione solfito Clostridium				
- Listeria monocytogenes	5		Ausencia/25g	
- Bacillus cereus				
- Coliformi	1		10e2 ufc/g	
- 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.		T
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 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.		
Senape e prodotti a base di senape.		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		
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
Materiale	PEAD	PP	SAT+ADH	KB CS
Le misure interne (mm)	170,00			390x285x110
Dimensioni esterne (mm)	630x420x0	1.000x75x0	80x290x0	396x291x118
Spessore (mm)	0,02	0,03	0,14	3,03
Colore	6	2	1	9
Marchio	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Yaya Gran
Peso approssimativo (g)	16,55	4,00	2,39	216,00
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	36	2,7	3,1

Pallettizzazione

	Scatole / Strato	Strati	Totale scatole	Peso (kg)	Altezza (m)	SCATOLA
 PALLET	8	15	120	397	1,92	Euro. 800x1200mm

Distribuzione e stoccaggio

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

INDICAZIONI DI PREPARAZIONE

Scongelare:	20 minuti	a temperatura ambiente
Lievitare:	-- °C	temperatura di lievitazione Tempo di lievitazione
Cuocere:		temperatura di cottura tempo di cottura

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

Osservazioni: Scongelare a temperatura ambiente 20 minuti.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO FINITO

Colore:	Esterno bianco con filo marrone, avorio interni
Odore:	Cacao intenso, leggermente a lattico
Sapore:	Cacao e dolci di pasta fritta
Aspetto:	Piacevole, copertura bianca e filo marrone

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.