

IMMAGINE



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Codice prodotto	2307080
Nome prodotto	MINI MIX SOFT SQUARE Morbido mini mix quadrato
Claims	Stonebaked
Condizione fisica	Surgelato, Solo scongelare
Marca	La Lorraine
Codice EAN	5410683370805
Udv (unità di vendita)	Scatola di Cartone
Pezzi per udv	1 Scatola di Cartone = 75 Pezzi

INGREDIENTI

Panino bianco (farina di FRUMENTO, acqua, olio di colza, zucchero, lievito, LATTE scremato in polvere, sale iodato, glutine (GRANO), lievito madre (GRANO), amido di mais, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, stearyl-2-lattilato di sodio), fermentato farina di FRUMENTO, antiossidanti (acido ascorbico), proteina vegetale (pisello), maltodestrina, destrosio), Mini frustino ai cereali (farina di FRUMENTO, acqua, farina di FRUMENTO intero, olio di colza, zucchero, SEMI DI SESAMO, lievito, LATTE scremato in polvere, sale iodato, semi di lino scuro, semi di papavero, glutine (GRANO), lievito madre (GRANO), amido di mais, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, stearyl-2-lattilato di sodio), fermentato farina di FRUMENTO, farina di malto (GRANO), antiossidanti (acido ascorbico), proteina vegetale (pisello), maltodestrina, destrosio), Pane scuro (farina di FRUMENTO, acqua, olio di colza, zucchero, fiocchi di Avena, semi di lino scuro, lievito, LATTE scremato in polvere, sale iodato, glutine (GRANO), farina di malto tostato (GRANO), lievito madre (GRANO), amido di mais, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, stearyl-2-lattilato di sodio), fermentato farina di FRUMENTO, antiossidanti (acido ascorbico), proteina vegetale (pisello), maltodestrina, destrosio).
Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio.

ASPETTO FISICO PER 1 PEZZO

	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza
1	40 g +/- 5 g	6,5 cm +/- 0,5 cm	6,5 cm +/- 0,5 cm	4 cm +/- 0,5 cm

ISTRUZIONI DI USO			
Condizioni di conservazione specifiche	Conservare a -18 °C Non ricongelare dopo scongelamento		
Scadenza dalla produzione	9 mese/i		
	Tempo	Temperatura	Note
Scongellare	60 min	22 °C	
Suggerimenti per l'uso	-		

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO		
	100 g (o 100 ml)	1 pezzo (40 G)
Energia	1.385 kJ - 328 kcal	554 kJ - 131 kcal
Grassi	6,7 g	2,7 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g	0,5 g
Carboidrati	55 g	22 g
di cui zuccheri	5,2 g	2,1 g
Fibre	3,4 g	1,4 g
Proteine	10 g	4,2 g
Sale	1,2 g	0,48 g

The nutritional values are calculated based on the values from the raw material specifications.

ALLERGENI		
	Presente nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
grano	+	
segale	-	+
orzo	-	+
avena	+	
farro	-	+
kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	+
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci brasiliane (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti derivati		

	<i>mandorle</i>	-	-
	<i>nocciole</i>	-	+
	<i>noci</i>	-	+
	<i>noci di acagiù</i>	-	-
	<i>noci pecan</i>	-	-
	<i>noci brasiliane</i>	-	-
	<i>pistacchi</i>	-	-
	<i>noci Macadamia</i>	-	-
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 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		-	-
Lupini e prodotti a base di lupini		-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi		-	-

INFORMAZIONI SUL REGIME ALIMENTARE	
Adatto a vegetariani	Sì
Adatto a vegani	No
Halal Certified	No
Kosher Certified	No

*L'idoneità per vegetariani/vegani si basa sugli ingredienti presenti e non tiene conto di eventuali contaminazioni incrociate.

IMBALLO (Dimensioni esterne)						
Imballo primario						
Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezione
sacchetto di plastica	LDPE 04	-	10 g	-	3	25
Imballo secondario						
Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezione
scatola	cartone ondulato PAP20	Miscellaneo	334 g	396 mm x 296 mm x 231 mm	1	75
etichetta	carta PAP22	Bianco	3 g	300 mm x 105 mm	1	-
Sostenibilità						
Descrizione	Certificato	% Recyclable	% Recycled	% Wood fibres		
sacchetto di plastica	-	-	-	-		
scatola	FSC MIX	99 %	100 %	0 %		
etichetta	FSC MIX	100 %	0 %	0 %		

SCHEDA TECNICA

Data versione: 01-02-2023
Versione: 2
Pagina: 4/4

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

PALLETTIZZAZIONE

Pallet	Euro pallet (120x80)		
Peso netto unità	3,0 kg	Udv per strato	8
Peso lordo unità	3,3 kg	Strati per pallet	8
Altezza totale pallet (compreso il legno)	200 cm	Udv per pallet	64

MICROBIOLOGICA

	m	M	Data di scadenza (M)
Totale batteri mesofili aerobici	-	10.000 ufc/g	-
Lieviti	-	1.000 ufc/g	-
Funghi	-	1.000 ufc/g	-
Bacillus spp.	-	10.000 ufc/g	-

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da colture geneticamente modificate. I nostri prodotti sono conformi alle norme (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 e per questo non necessitano di ulteriore etichettatura.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito alcun trattamento ionizzante.

DICHIARAZIONE

Si dichiara che il prodotto è conforme alla normativa alimentare nazionale e/o europea applicabile. Le informazioni sono aggiornate e corrette al meglio delle nostre conoscenze.