

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 03 del 01.01.26
	Oggetto/Object: Croissant vuoto 60 g/Plain croissant 60 g	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4 Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product description

Prodotto crudo, surgelato, pronto forno. Di forma dritta costituito da un impasto di pasta lievitata con lievito naturale, accoppiato con melange/ Raw, frozen, oven-ready product. Straight in shape made from a dough leavened with natural yeast, coupled with melange

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, mélange (grassi vegetali (palma, cocco), acqua, **BURRO** anidro, sale, emulsionanti: E471; aromi naturali, correttore di acidità: E330), acqua, zucchero, lievito, **UOVA** pastorizzate, lievito naturale (farina di **FRUMENTO**, acqua, starter microbici), sale, proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, aromi naturali, colorante: E160a(i); destrosio, emulsionante: E472e; sciroppo di glucosio, acidificante: E330; conservante: E202; gelificante: E406; stabilizzante: E953. Può contenere **SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE** / **WHEAT** flour, mélange (vegetable fats (palm, coconut), water, anhydrous **BUTTER**, salt, emulsifiers: E471; natural flavourings, acidity regulator: E330), water, sugar, yeast, pasteurized **EGGS**, natural yeast (**WHEAT** flour, water, microbial starters), salt, **MILK** protein powder, skimmed **MILK** powder, **WHEAT GLUTEN**, natural flavourings, colouring: E160a(i); dextrose, emulsifier: E472e; glucose syrup, acidifier: E330; preservative: E202; gelling agent: E406; stabilizer: E953. May contain **SOY, SESAME, NUTS, MUSTARD**.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Listeria monocytogenes	Assente/25 g Absent/25 g
Salmonella	Assente/25 g Absent/25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Nutritional Characteristics (average content in 100 g of product)

Energia/Energy	1476 kJ/355 kcal
Grassi/Fats	22 g
di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	13 g
Carboidrati/Carbohydrate	33 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	5,0 g
Fibre/Fiber	0,9 g
Proteine/Protein	6,7 g
Sale/Salt	0,90 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Croissant vuoto 60 g/Plain croissant 60 g
60 g x 70 pezzi/pieces. Peso netto/Net weight: 4200 g
Codice /Code: CR0092/ 57222
Codice EAN/EAN Code: 8014240204816

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare/Corrugated cardboard box (double wave) containing HDPE2 bag sealed suitable for food contact.

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 03 del 01.01.26
	Oggetto/Object: Croissant vuoto 60 g/Plain croissant 60 g	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4 Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 240 mm (L x W x H).

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni/Cartons for layer 9. Layers for pallet 8. Euro Pallet contains 72 cases.

Dimensioni pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione/Storage

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato/Lower temperature to -18 °C. Once thawed the product must not be refreeze.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C/12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C/In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità di utilizzo/How to use

Preriscaldare il forno a circa 160/165 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per circa 20-24 min/Preheat the oven to 160/165 °C, place the product on baking trays and bake for 20-24 minutes.

Categorie di utilizzo/Categories of use

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

The product can be consumed by:

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
Gluten (Celiacs)	No	Milk/Lactose	No
Crustaceans	Yes	Mustard	No
Eggs	No	Celery	Yes
Fish	Yes	Sesame	No
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	Yes
Soy	No	Lupins	Yes
Nuts	No	Molluscs	Yes

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
Vegetarians	Yes
Vegan	No
Kosher	No
Halal	No

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 03 del 01.01.26
	Oggetto/Object: Croissant vuoto 60 g/Plain croissant 60 g	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina, glutine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Uova
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Burro, Proteine del latte, latte scremato
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [(<i>Carya Illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati		si	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

Allergens (Reg. EU 1169/2011)

<i>Allergens</i>	<i>Presence</i>	<i>Possible contamination</i>	<i>Ingredient</i>
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>	YES		Flour, wheat gluten
<i>Crustaceans and products thereof</i>	NO		
<i>Eggs and egg products</i>	YES		Eggs
<i>Fish and fish products</i>	NO		
<i>Peanuts and peanut products</i>	NO		
<i>Soy and soy-based products</i>		YES	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	YES		Butter, milk protein, skimmed milk
<i>Nuts: almonds (<i>Amigdalus Communis L.</i>), hazel (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nut (<i>Anacardium occidentale</i>),</i>		YES	

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 03 del 01.01.26
	Oggetto/Object: Croissant vuoto 60 g/<u>Plain croissant 60 g</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<i>pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>			
<i>Celery and products based on celery</i>	<i>NO</i>		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		<i>YES</i>	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		<i>YES</i>	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>	<i>NO</i>		
<i>Lupins and products based on lupins</i>	<i>NO</i>		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	<i>NO</i>		