

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 17/10/22

## PIFFERO GIANDUIA

Codice Interno	2609		
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.		
Shelf Life	12 mesi		
Peso Unitario	70g +/- 5g		
Metodo Codifica Lotto	Anno – mese – giorno – lotto progressivo giornaliero/ scadenza prodotto		
Modalità Di Conservazione Consigliata In Etichetta	Conservare a temperatura non superiore a -18°C		
Modalità Di	Imballo primario: busta di plastica per alimenti		
Confezionamento	Imballo secondario: Cartone per alimenti		
Unità Di Vendita	Cartone da 80 pezzi		
Ingredienti	INGREDIENTI: farina di GRANO (GLUTINE), grassi e oli vegetali idrogenati e frazionati, acqua, zucchero, olio alto oleico di girasole, lievito di birra, farina di CEREALI: farina integrale di FRUMENTO, ORZO, AVENA, SEGALE, semi di SESAMO, semi di girasole, semi di lino, MIGLIO, farina di cereali MALTATI, granella di SOIA tostata, enzimi, agente di trattamento farine: E300), BURRO, LATTE scremato in polvere regolatori di acidità: E330, E331, aromi, colorante beta-carotene, sale (0,1%), emulsionante: E471; E322: lecitina di SOIA, conservante E202, aromi naturali. RIPIENO CREMA ALLA NOCCIOLA (18%): zucchero, oli vegetali (colza e palma), NOCCIOLE (10%), cacao magro al 10/12 di burro di cacao (8%), LATTE intero in polvere; amido di patata, emulsionante: lecitina di girasole; aromi. PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUMENTO, ARACHIDI, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO. VALORI NUTRIZIONALI SU 100g: 300 Kcal, kJ 1258; grassi 12,7g di cui saturi 5,5g; carboidrati 35,5g, zuccheri 1,5g; fibra 2,5g, proteine 9,4g, sale 1mg.		
Caratteristiche Microbiologici Prodotto Finito	Carica batterica tot (met. UNI EN ISO 4833:2004)	< 1.000.000	
	Colibacilli totali (met. Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 3)	assente	
	Stafilococco aureus (met.UNI EN ISO 6888-1:2004)	assente	
	Salmonella spp. (met. UNI EN ISO 6579:2004)	assente in 25 gr	
	Listeria monocytogenes (met. UNI EN ISO 11290-1:2005)	assente in 25 gr	
Modalità di preparazione	Disporre i croissant su una teglia, distanziandoli l'uno dall'altro.		
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 170/ 175°. Togliere dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.		

## MODULO ALLERGENI

Nella tabella sottostante si riferisce agli ingredienti in toto del prodotto;

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
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		
Frutta a guscio e prodotti derivati:		
- mandorle	CC	
- nocciole	SI	
- noci (comuni, di acagiù, pecan, del Brasile, Macadamia)		
- pistacchi	CC	
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		
Latte e derivati		

LEGGENDA: SI= PRESENZA; NO= ASSENZA; CC= POSSIBILE PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA.