

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 15/03/23

TRECCIA GRANO SARACENO E ARANCIA

Codice Interno 30762 Descrizione Prodotto Prodotto						
Descrizione Prodotto	30762					
	Prodotto dolciario da forno lievitato.					
Shelf Life 12 mesi	12 mesi					
Peso Unitario 95g +/- 5g	95g +/- 5g					
Metodo Codifica Lotto Anno – m	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 p	Imballo primario: busta di plastica per alimenti					
Confezionamento Imballo se	Imballo secondario: Cartone per alimenti					
Unità Di Vendita Cartone d	Cartone da 60 pezzi					
integrale tenero, f acqua, o mais in lecitina (contene ARANCIC modifica scorze d (cocco), vegetali, SESAMO ARACHIE	INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO tenero tipo 0, farina di GRANO saraceno integrale, granella di GRANO saraceno, lievito naturale essiccato di FRUMENTO tenero, farina di FRUMENTO maltato, sale, antiossidante: acido ascorbico, enzimi; acqua, oli e grassi vegetali parzialmente idrogenati (palma, SOIA, girasole, colza e mais in proporzione variabile), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi (contenenti LATTE), colorante: beta-carotene; sale, MALTO. RIPIENO CREMA ALL' ARANCIO (23%): sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, amido modificato, succo di arance rosse, pasta di arancia (sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze di arancia, succo di limone concentrato, aroma naturale), grasso vegetale (cocco), stabilizzante: E466; emulsionante: E471, conservante: E202; estratti vegetali, aroma naturale. DECORAZIONE: semi di girasole, fiocchi d' ORZO, semi di SESAMO, semi di miglio rosso e di lino. PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, SOIA, ARACHIDI, SENAPE E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.					
I FNER	GIA Kcal / JK	438,6/3	1859,9	Zuccheri		
	1				7g	
Grass	si totali	27,1g		Fibre	2,9g	
Grass	si totali si Saturi	27,1g 13,2g			_	
Grass Grass				Fibre	2,9g	
Grass Grass Carbo	si Saturi Didrati tterica tot (met. UNI	13,2g 40,6g	< 1.000.0	Fibre Proteine Sale	2,9g 6,5g	
Grass Grass Carbo Carica ba 4833:200 Colibacilli ISTISAN 1	si Saturi Didrati tterica tot (met. UNI	13,2g 40,6g EN ISO	< 1.000.00 assente	Fibre Proteine Sale	2,9g 6,5g	
Caratteristiche Microbiologici Prodotto Grass Carica bar 4833:200 Colibacilli ISTISAN 1 Stafilococ 6888-1:20	tterica tot (met. UNI 04) i totali (met. Rapport .996/35 Met 3) cco aureus (met.UNI	13,2g 40,6g EN ISO		Fibre Proteine Sale	2,9g 6,5g	
Carica bar 4833:200 Caratteristiche Microbiologici Prodotto Finito Grass Carica bar 4833:200 Colibacilli ISTISAN 1 Stafilococ 6888-1:20	tterica tot (met. UNI 04) i totali (met. Rapport .996/35 Met 3) cco aureus (met.UNI 004)	13,2g 40,6g EN ISO ti	assente	Fibre Proteine Sale	2,9g 6,5g	
Carica bar 4833:200 Caratteristiche Microbiologici Prodotto Finito Grass Carica bar 4833:200 Colibacilli ISTISAN 1 Stafilococ 6888-1:20 Salmonel 6579:200 Listeria m	tterica tot (met. UNI 04) i totali (met. Rapport .996/35 Met 3) cco aureus (met.UNI 004)	13,2g 40,6g EN ISO ti EN ISO	assente assente	Fibre Proteine Sale 00	2,9g 6,5g	



SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 15/03/23

Modalità cottura

Riscaldare il forno a 190°. Togliere dal freezer le trecce e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.

MODULO ALLERGENI

La tabella sottostante si riferisce alla totalità degli ingredienti del prodotto;

Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati:	
- mandorle	CC
- nocciole	CC
- noci (comuni, di acagiù, pecan, del Brasile, Macadamia)	CC
- pistacchi	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	CC
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	CC
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	SI

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