

SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

TRECCIA GUSTOSA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

Codice Interno	3031						
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato.						
Shelf Life	12 mesi						
Peso Unitario	110g +/- 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 60 pezzi	Cartone da 60 pezzi					
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO (GLUTINE) tenero, acqua, oli e grassi vegetali: grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma), oli (soia e girasole e 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; olio alto oleico di girasole, sale, MALTO, colorante: E122*. RIPIENO CREMA PASTICCERA (15%): Acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato: E1442, E1422; tuorlo d'UOVO zuccherato 50%, grasso vegetale (palma), LATTE scremato in polvere in polvere, stabilizzante E460, E466; aromi conservanti E202 potassio sorbato, acidificante E330, acido citrico, sale. Colorante E160a. RIPIENO FRUTTI DI BOSCO (15%): purea di frutti di bosco (45%), sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; aromi. Glassa: zucchero cristallino, sciroppo di glucosio in polvere, maltodestrine, antiagglomerante: E500ii; proteine del LATTE, addensante: E415. *"può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini". PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, UOVA, SENAPE E ARACHIDI.						
	ENERGIA Kcal / JK	391,5/	1717,7	Zuccheri	4,9g		
	Grassi totali	24,7g		Fibre	2,5g		
	Grassi Saturi	12g		Proteine	5,9g		
	Carboidrati	35,2g		Sale	1,028g		
Caratteristiche	Carica batterica tot (met. UNI EN ISO 4833:2004)		< 1.000.000				
	Colibacilli totali (met. Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 3)		assente				
Caratteristiche		TI	assente				
Caratteristiche Microbiologici Prodotto Finito			assente				
Microbiologici Prodotto	ISTISAN 1996/35 Met 3) Stafilococco aureus (met.UN	I EN ISO		n 25 gr			



SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 18/01/23

	SO 11290-1:2005)				
Modalità di preparazione	Disporre i croissant su una teglia, distanziandoli l'uno dall'altro.				
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	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Frutta a guscio e prodotti derivati:	
- mandorle	CC
- nocciole	CC
- noci (comuni, di acagiù, pecan, del Brasile, Macadamia)	CC
- pistacchi	СС
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	СС
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.