

## IMMAGINE



## IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

COD. PRODOTTO	131
DENOMINAZIONE PRODOTTO	INTRIKO VARIEGATO AL CACAO (1%) CON FARCITURA (29%) DI CREMA ALLA NOCCIOLA (10%)
CONDIZIONI FISICHE	PRODOTTO FRITTO E SURGELATO.
CODICE EAN	8050880101313
UNITÀ DI VENDITA	CARTONE
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	1 CARTONE • KG 2,1
PEZZI PER CARTONE	30
DESCRIZIONE CARTONE	Cassa americana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di polietilene contenente tre vassoi in cartone alimentare contenenti il prodotto.

## INGREDIENTI

Impasto: FARINA DI FRUMENTO; acqua; zucchero semolato; olio di semi di girasole alto oleico; margarina (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico (E 330)); UOVA; miglioratore d'impasto (LATTOSIO, SIERO DI LATTE IN POLVERE, Emulsionante: E472e, FARINA DI GRANO TENERO, GLUTINE DI FRUMENTO, Grassi vegetali (semi di girasole), Aroma, Agente di trattamento della farina: E300; E920 ALFA AMILASI); cacao (1%) (cacao in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio, vanillina); lievito; sale; aroma vaniglia.

Farcitura (29%) alla NOCCIOLA (10%): zucchero, olio veg. raff. (girasole, cocco, burro di Karitè), NOCCIOLE (10%), LATTOSIO, cacao magro in polvere, LATTE magro in polvere, siero di LATTE in polvere, amido di mais nativo. Emulsionante: Lecitina di SOIA. Aromi. Fritto in olio di semi di girasole alto oleico.

può contenere anche: FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO).

## ASPETTO FISICO PER 1 PZ

PESO	70 GR (+/- 2 GR)
LUNGHEZZA	16 cm (+/- 1 CM)
LARGHEZZA	
ALTEZZA	3 cm (indicativo)

DELSIGEL ITALIA S.r.l.  
Via della Meccanica, snc  
04013 Sermoneta (LT)



131  
INTRIKO CREMA NOCCIOLA • 2,1 KG

SPECIFICHE  
REVISIONE N. 1.0  
DATA AGGIORNAMENTO: 20.12.2020  
Pag. 2 di 4

### ISTRUZIONI D'USO

CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE A MENO 18° C • NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO
SCADENZA DALLA PRODUZIONE	360 GIORNI
RIATTIVAZIONE (DECONGELAMENTO)	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore.
CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE DOPO RIATTIVAZIONE	Dopo il rinvenimento non ricongelare e conservare a T° ambiente (23°C) al massimo per 12 ore sempre al chiuso.
CONSIGLI PER LA RIATTIVAZIONE	Lo scongelamento deve avvenire all'interno di una vetrina o teca chiusa, che non permetta la libera circolazione dell'aria sul prodotto per evitare l'eccessiva perdita di umidità dello stesso e la conseguente perdita delle sue qualità organolettiche.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR

<b>Valore energetico</b>	1891 KJ / 451 Kcal
<b>Grassi</b>	20 g
di cui acidi grassi saturi	4,9 g
<b>Carboidrati</b>	61 g
di cui zuccheri	30 g
<b>Fibre</b>	1,9 g
<b>Proteine</b>	6,4 g
<b>Sale</b>	0,8 g

### IMBALLO

#### Imballo primario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Diametro	Pezzi
3 VASSOI INTERNI	CELLULOSA PURA	80 (l'uno)	38 cm	29 cm	40 cm	-	3 x 0,7 KG
SACCHETTO IN POLIETILENE PER ALIMENTI	SACCHETTO IN POLIETILENE PER ALIMENTI	20 gr	50 cm	24 cm	75 cm	-	1 x 2,1 KG

#### Imballo secondario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Diametro	Pezzi
CARTONE	CARTONE ONDULATO	320 gr	40 cm	30 cm	14,5 cm	-	1 X 2,1 kg

## ALLERGENI

TIPOLOGIA DI ALLERGENE	Come ingrediente della Ricetta	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo	Possibile Cross Contaminazione nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia	X		
Lupini e prodotti a base di lupini			
Frutta a guscio e prodotti derivati	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
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			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

*Note: Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Nonostante ciò non si garantisce l'assoluta assenza.*

## PALLETTIZZAZIONE

Pallet	Euro pallet (120x80)		
Peso netto unità	2,1 kg	Udv per strato	8
Peso lordo unità	2,68 kg	Strati per pallet	14
Altezza totale pallet (compreso legno)	218 cm	Udv per pallet	112

## VALORI MICROBIOLOGICI

Conta totale Total plate count	<1000000 ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<1000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g

### Contaminanti

Contaminanti chimici:	Assenti, in conformità ai regolamenti comunitari specifici.
<i>Chemical contamination:</i>	<i>Absent, in compliance with specific EU Regulations.</i>
Contaminanti biologici e fisici	<b><i>Biological and physical contamination:</i></b>
Insetti (vivi o morti)	<i>Insects (dead or alive):</i> Assenti <i>Absent</i>
Roditori, uccelli, altri animali e parti	<i>Rodents, birds, other animals or pieces:</i> Assenti <i>Absent</i>
Capelli umani o peli di animali	<i>Human hairs or animal coat:</i> Assenti <i>Absent</i>
Corpi metallici e non metallici	<i>Metal or non-metal parts:</i> Assenti <i>Absent</i>

## DICHIARAZIONE DI ASSENNZA OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da materie prime 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.

## 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.