

5001718 MINI MIX PAIN DE TABLE FB

SCHEDA TECNICA

Data versione: 16-01-2021

Versione: 1 Pagina: 1/4

IMMAGINE



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO			
Codice prodotto	5001718		
Nome prodotto	MINI MIX PAIN DE TABLE FB Panini mini mix da tavola co		
Condizione fisica	Surgelato, Già cotto		
Marca	La Lorraine		
Codice EAN	5412632517187		
Udv (unità di vendita)	Scatola di Cartone		
Pezzi per udv	1 Scatola di Cartone = 105 Pezzi		

INGREDIENTI

Panino di frumento bianco con fiocchi di patate (farina di FRUMENTO, acqua, farina di FRUMENTO intero, fiocchi di patate (patata, em ulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (difosfato disodico), antiossidanti (acido citrico), conservanti (solfito di sodio)) (7%), lievito, sale, olio di colza, zucchero, farina di malto (ORZO, GRANO), antiossidanti (acido ascorbico)), quadrato roll (farina (GRANO, SEGALE), acqua, semi di girasole (7%), farina di FRUMENTO intero, semi di zucca (6%), lievito, sale, zucchero, olio di colza, malto tostato (SEGALE), farina di malto (ORZO, GRANO), antiossidanti (acido ascorbico), addensanti (gomma di guar)), rettangolo roll (farina (GRANO, SEGALE), acqua, banana essiccata, SOIA, semi di lino (3%), GRANO, SEMI DI SESAMO (3%), lievito, malto d'ORZO, semi di girasole (2%), sale, glutine (GRANO), emulsionanti (lecitine, esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi), lievito madre (GRANO), glucosio, addensanti (gomma di guar), zucchero, estratto di malto d'ORZO, antiossidanti (acido ascorbico)).

Può contenere tracce di: frutta a guscio, noci.

ASPETTO FISICO PER 1 PEZZO					
	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	
1	35 g +/- 5 g	8,5 cm +/- 1 cm	5,5 cm +/- 1 cm	3,5 cm +/- 1 cm	
2	35 g +/- 5 g	7 cm +/- 1 cm	7 cm +/- 1 cm	620	
3	35 g +/- 5 g	10 cm +/- 1 cm	5 cm +/- 1 cm	12	

	ISTRUZION	NI DI USO	
Condizioni di conservazione specifiche	Conservare a -18 °C Non ricongelare dopo scongelamento		
Scadenza dalla produzione	365 giorno/i		
Scadenza dopo cottura +21°C	24 Ore		
	Tempo	Temperatura	Note

Suggerimenti per l'uso



5001718 MINI MIX PAIN DE TABLE FB

SCHEDA TECNICA

Data versione: 16-01-2021

Versione: 1 Pagina: 2/4

Scongelare	0 min	temperatura ambiente	
Cuocere	3 - 4 min	200 °C	Prescaldare il forno 230 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO				
	100 g (o 100 ml)	1 pezzo (35 G)		
Energia	1.216 kJ - 289 kcal	426 kJ - 101 kcal		
Grassi	5,8 g	2,0 g		
di cui acidi grassi saturi	1,3 g	0,5 g		
Carboidrati	47 g	16 g		
di cui zuccheri	2,5 g	0,9 g		
Fibre	4,6 g	1,6 g		
Proteine	10 g	3,5 g		
Sale	1,4 g	0,49 g		

The nutritional values are calculated based on the values from the raw material specifications.

Ideale anche scongelato e servito

	Presente nel prodotto	Possibile contominazione
	Presente nei prodotto	Possibile contominazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
grano	+	
segale	+	
orzo	+	
avena	.50	100
farro	-	
kamut		7-1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	23	120
Jova e prodotti a base di uova	.50	
Pesce e prodotti a base di pesce		0.70
Arachidi e prodotti a base di arachidi	: 80	7-2
oia e prodotti a base di soia	+	
atte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		0.70
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoinensis Wangenh.) K. Koch], noci brasiliane (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci nacadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti derivati		
mandorle	29	-
nocciole	52	
noci		+
noci di acagiù	0.000	800



5001718 MINI MIX PAIN DE TABLE FB

SCHEDA TECNICA

Data versione: 16-01-2021 Versione: 1

Pagina: 3/4

noci pecan	•	•
noci brasiliane	7)	
pistacchi		
noci Macadamia	21	120
Sedano e prodotti a base di sedano	50	
Senape e prodotti a base di senape	•	8.50
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	+	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	- 5	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi		-

INFORMAZIONI SUL REGIME ALIMENTARE		
Adatto a vegetariani	Sì	
Adatto a vegani	Sì	
Halal Certified	No	
Kosher Certified	No	

^{*}L'idoneità per vegetariani/vegani si basa sugli ingredienti presenti e non tiene conto di eventuali contaminazioni incrociate.

		IMBA	LLO (Dimensioni	Catchie)		
			Imballo primario			
Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezion
sacchetto di plastica	LDPE 04	86761	15 g	600 mm x 390 mm	1	35
			Imballo secondario			
Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezior
scatola	cartone	6-1	380 g	398 mm x 298 mm x 247 mm	1	105
			Sostenibilità			
Descrizione	Cer	tificato	% Recyclable	% Recycle	ed	% Wood fibres
sacchetto di plastica		F1	(4)	12		-
scatola			1920			- E

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

PALLETTIZZAZIONE



5001718 MINI MIX PAIN DE TABLE FB

SCHEDA TECNICA

Data versione: 16-01-2021

Versione: 1 Pagina: 4/4

Peso netto unità	3,7 kg	Udv per strato	8
Peso lordo unità	4,1 kg	Strati per pallet	8
Altezza totale pallet (compreso il legno)	213 cm	Udv per pallet	64

MICROBIOLOGICA				
	m	м	Data di scadenza (M)	
Totale batteri mesofili aerobici		10.000 ufc/g	(*)	
Lieviti	-	1.000 ufc/g	(2)	
Funghi		1.000 ufc/g	-	
Bacillus spp.		10.000 ufc/g	-	

DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI OGM

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

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non ha subito alcun trattamento ionizzante.

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.