

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 10008A
	KRAPFEN CREMA CUSTARD KRAPFEN	Rev 00 - 1/2023



1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME

Krapfen crema/Custard krapfen		
Tipologia prodotto Class of product	Surgelato, fritto Frozen, fried	<u>Prodotto dolciario fritto e surgelato, da consumarsi previo scongelamento</u> <u>Deep frozen fried confectionery product, use only after defroting</u>
Cod EAN13	8032869890685	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14		19059070

2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Farina di FRUMENTO, crema 25% [LATTE scremato reidratato, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, tuorlo d'uovo zucchero (zucchero 50%, tuorlo d'UOVO), amido modificato di mais, olio di cocco, conservante: E202 potassio sorbato, aromi, colorante: caroteni], acqua, olio di palma, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito di birra, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: E471-E472e, sale, LATTE in polvere, oli vegetali (palma, colza, girasole), glutine di FRUMENTO, destrosio, ALBUME in polvere, aromi, agenti di trattamento della farina: E300-E920, anti agglomerante E170, enzimi. Zucchero a copertura 2%
WHEAT flour, custard 25% [rehydrated skim MILK, sugar, water, glucose syrup, sweetened egg yolk (sugar, EGG yolk), modified corn starch, coconut oil, preservative: E202, aromas, food coloring: carotenes], water, refined palm oil, EGG, sugar, brewer's yeast, lactose (MILK), MILK whey powder, emulsifier: E471-E472e, salt, MILK powder, vegetable oil (palm-rapeseed-sunflower), WHEAT gluten, dextrose, albumen (EGG) powder, aromas, flour treatment agent: E300-E920, anti-caking agent: E170, enzymes. Sugar on top 2%.

3. ALLERGENI/ ALLERGENES

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products)	Y	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product based on shellfish	N	N

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 10008A
	KRAPFEN CREMA CUSTARD KRAPFEN	Rev 00 - 1/2023

Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts-based product	N	N
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy-based product	N	Y
Latte e prodotti a base di latte/ Milk and dairy products (lactose included)	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti/ Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product)/	N	Y
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and product based on celery	N	N
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard based product	N	Y
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	Y
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and solphites in concentration above 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value on 100 g of products	
Energia/ Energy	1294kJ /309kcal
Grassi/ Fat	14 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturad	7.2 g
Carboidrati/ Carbohydrate	39.6 g
di cui zuccheri/ of which saturated	16.6 g
Proteine/ Proteins	5.3 g
Fibre/ Fiber	1.6 g
Sale/ Slat	0.52 g
Ac. grassi monoinsaturi/ Monounsaturated fatty acid	5.9 g
Ac. grassi polinsaturi/ Polyunsaturated fatty acid	0.9 g
Grassi trans/ Trans fatty acid	0.51 g
Colesterolo/ Cholesterol	273 mg
Sodio/ Sodium	201 mg

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.
Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 10008A
	KRAPFEN CREMA CUSTARD KRAPFEN	Rev 00 - 1/2023

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il lotto è rappresentativo dell'intera giornata produttiva ed è formato da 5 caratteri, due fanno riferimento all'anno in corso gli altri al giorno

Packaging it's identified by productive batch impressed on. It's composed by 5 number, and appears like 12345; 12 is for year, 345 is for the day.

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

Temperatura/ Temperature	TMC
-18°C	12 mesi / 12months

Dopo lo scongelamento non ricongelare
After defrost product must not be re-frozen.
Consumare entro 24 ore se mantenuto a temperatura ambiente
Consume within 24 hours if kept at storage room temperature

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo
Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)

8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Scongelamento	20°/24°C	120/150 min	
Defrosting	20°/24°C	120/150 min	

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
CBT/ TBC	UFC/g <5*10 ⁴	
Enterobatteri/ Total coliforms	UFC/g<10 ²	
Stafilococco coagulasi positiva	UFC/g<10	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE-ABSENT	
Salmonella	UFC/g ASSENTE-ABSENT	
E. Coli	UFC/g<10	
Lieviti e muffe/ Yeald & mold	UFC/g<10 ²	

10. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo/Net weight piece	80 g
Peso netto scatola/Net weight box	1.92 kg

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 10008A
	KRAPFEN CREMA CUSTARD KRAPFEN	Rev 00 - 1/2023

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Busta in plastica/ Plastica bag	HDPE ad uso alimentare/ Food developed HDPE	Incolore/ No color	/	/
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	392mm*292mm*123mm	/	24 pz-scatola/ pcs-box
Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet 80cm*120cm	8 cartoni-strato/ boxes-layer	13 strati/layers	104 cartoni/boxes	255 kg lordo gross



Distribuito da/ Distributed by	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono/ Phone	+390571902909	web:	
Approvato/ Approved: Direzione/Qualità			