



SCHEDA TECNICA COMMERCIALE

Rev. Del 31/03/2022

NERETTO VEGANO VUOTO GLASSATO DRITTO

Codice Interno	27262										
Descrizione Prodotto	Prodotto dolciario da forno lievitato congelato.										
Shelf Life	12 mesi										
Peso Unitario	70g +/- 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. Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto.										
Modalità Di Confezionamento	Imballo primario: busta di plastica per alimenti Imballo secondario: Cartone per alimenti										
Unità Di Vendita	Cartone da 40 pezzi										
Ingredienti	INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi E471, lecitine di girasole), correttore di acidità (acido citrico, citrato di sodio), sale, aromi, colorante (caroteni)); acqua, zucchero, lievito, colorante: carbone vegetale in polvere (E153), sale, antiossidante: acido ascorbico, enzimi; aromi; glassa: zucchero, acqua. Può contenere LATTE, SOIA, ARACHIDI, SENAPE. Valori nutrizionali medi su 100g: energia 1560 kJ -347 Kcal; grassi 22g di cui saturi 11g; carboidrati 35g di cui zuccheri 5,3g; fibra 2,4g; proteine 8,4g; sale 0,05g.										
Caratteristiche Microbiologiche Prodotto Finito	<table border="1"><tr><td>Carica batterica tot (met. UNI EN ISO 4833:2004)</td><td>< 1.000.000</td></tr><tr><td>Colibacilli totali (met. Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 3)</td><td>assente</td></tr><tr><td>Stafilococco aureus (met.UNI EN ISO 6888-1:2004)</td><td>assente</td></tr><tr><td>Salmonella spp. (met. UNI EN ISO 6579:2004)</td><td>assente in 25 gr</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes (met. UNI EN ISO 11290-1:2005)</td><td>assente in 25 gr</td></tr></table>	Carica batterica tot (met. UNI EN ISO 4833:2004)	< 1.000.000	Colibacilli totali (met. Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 3)	assente	Stafilococco aureus (met.UNI EN ISO 6888-1:2004)	assente	Salmonella spp. (met. UNI EN ISO 6579:2004)	assente in 25 gr	Listeria monocytogenes (met. UNI EN ISO 11290-1:2005)	assente in 25 gr
Carica batterica tot (met. UNI EN ISO 4833:2004)	< 1.000.000										
Colibacilli totali (met. Rapporti ISTISAN 1996/35 Met 3)	assente										
Stafilococco aureus (met.UNI EN ISO 6888-1:2004)	assente										
Salmonella spp. (met. UNI EN ISO 6579:2004)	assente in 25 gr										
Listeria monocytogenes (met. UNI EN ISO 11290-1:2005)	assente in 25 gr										
Modalità di preparazione	Disporre i croissant su una teglia da forno, distanziandoli l'uno dall'altro.										
Modalità cottura	Riscaldare il forno a 165°C. Togliere dal freezer i croissant e infornare. Cuocere per circa 20/25 minuti.										

MODULO ALLERGENI

Nella tabella sottostante si riferisce agli ingredienti in toto 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	NO
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	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	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Latte e derivati	CC

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