

IMMAGINE



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Codice prodotto	5002091
Nome prodotto	MINI SOFT ROLL MIX Assortimento di tondini cotti
Condizione fisica	Surgelato, Già cotto
Marca	Panesco
Codice EAN	5412632520910
Udv (unità di vendita)	Scatola di Cartone
Pezzi per udv	1 Scatola di Cartone = 240 Pezzi

INGREDIENTI

Mini frustino ai cereali (farina di FRUMENTO intero (53%), acqua, destrosio, siero di latte in polvere (LATTE), lievito, sale iodato (sale, iodato di sodio), glutine (GRANO), grasso di palma, farina di FRUMENTO, bean flour, olio di colza, malto d'ORZO, malto de GRANO, antiossidanti (acido ascorbico), farina di malto (GRANO), aromi, agenti di trattamento della farina (L-cisteina)), Panino multicereali (farina di FRUMENTO, acqua, destrosio, siero di latte in polvere (LATTE), lievito, semi di lino (1%), semi di girasole (1%), glutine (GRANO), pisello, sale iodato (sale, iodato di sodio), farina di SEGALE, SEMI DI SESAMO (1%), bean flour, crusca (GRANO), estratto di malto d'ORZO, olio di colza, antiossidanti (acido ascorbico), farina di malto (GRANO), farina di malto tostato (GRANO), grasso di palma, aromi, agenti di trattamento della farina (L-cisteina)), panino scuro (farina di FRUMENTO, acqua, destrosio, glutine (GRANO), siero di latte in polvere (LATTE), lievito, semi di lino giallo, LUPINI, sale iodato (sale, iodato di sodio), farina di malto tostato (GRANO) (1%), lievito madre essiccata (GRANO), fiocchi di Avena, Le graniglie di Avena, estratto di malto d'ORZO (1%), zucchero, crusca (GRANO), farina di ORZO, bean flour, grasso di palma, malto de GRANO, farina di Avena intero, olio di colza, farina di malto (GRANO), antiossidanti (acido ascorbico), agenti di trattamento della farina (L-cisteina), sciroppo di glucosio, aromi).

Può contenere tracce di: uova, frutta a guscio, senape.

ASPETTO FISICO PER 1 PEZZO

	Peso	Altezza	Diametro
1	17 g +/- 3 g	3,5 cm +/- 0,5 cm	5 cm +/- 0,5 cm

ISTRUZIONI DI USO

Condizioni di conservazione specifiche	Conservare a -18 °C Non ricongelare dopo scongelamento		
Scadenza dalla produzione	365 giorno/i		
Scadenza dopo scongelamento +21 °C	48 Ore		
	Tempo	Temperatura	Note

SCHEDA TECNICA

Data versione: 18-07-2022
Versione: 1
Pagina: 2/4

Scongellare	30 min	22 °C
Suggerimenti per l'uso	Display the products at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 24h after defrosting for the perfect serve.	

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO

	100 g (o 100 ml)	1 pezzo (17 G)
Energia	1.142 kJ - 270 kcal	194 kJ - 46 kcal
Grassi	2,4 g	< 0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g	0,1 g
Carboidrati	40 g	6,8 g
di cui zuccheri	5,7 g	1,0 g
Fibre	4,0 g	0,7 g
Proteine	20 g	3,4 g
Sale	0,87 g	0,15 g

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

ALLERGENI

	Presente nel prodotto	Possibile contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
<i>grano</i>	+	
<i>segale</i>	+	
<i>orzo</i>	+	
<i>avena</i>	+	
<i>farro</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	+
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci brasiliane (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti derivati		
<i>mandorle</i>	-	+
<i>nocciole</i>	-	+
<i>noci</i>	-	+
<i>noci di acagiù</i>	-	+
<i>noci pecan</i>	-	+

SCHEDA TECNICA

Data versione: 18-07-2022

Versione: 1

Pagina: 3/4

<i>noci brasiliane</i>	-	+
<i>pistacchi</i>	-	+
<i>noci Macadamia</i>	-	+
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 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	+	
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.

IMBALLO (Dimensioni esterne)

Imballo primario

Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezione
sacchetto di plastica	HDPE 02	Trasparente	1,4 g	750 m x 260 mm	6	40

Imballo secondario

Descrizione	Materiale	Colore	Peso	Dimensioni	Quantità di imballaggi	Pezzi / confezione
scatola	cartone	Bianco	529 g	597 m x 397 mm x 130 mm	1	240

Sostenibilità

Descrizione	Certificato	% Recyclable	% Recycled	% Wood fibres
sacchetto di plastica	-	-	-	-
scatola	-	-	-	-

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

PALLETIZZAZIONE

Pallet	Euro pallet (120x80)		
Peso netto unità	4,0 kg	Udv per strato	4

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



5002091
MINI SOFT ROLL MIX

SCHEDA TECNICA

Data versione: 18-07-2022
Versione: 1
Pagina: 4/4

Peso lordo unità	4,6 kg	Strati per pallet	15
Altezza totale pallet (compreso il legno)	210 cm	Udv per pallet	60

MICROBIOLOGICA

	m	M	Data di scadenza (M)
Totale batteri mesofili aerobici	-	10.000 ufc/g	-
Lieviti	-	1.000 ufc/g	-
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.