

Mix danesine

Pasta danese lievitata, danesina con 20% di ripieno di mele, surgelato

CODICE: 199605001106

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2020-02-28

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 4.740 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, olio vegetale (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), acqua, mela (12%), zucchero, **uova**, lievito, sciroppo di zucchero invertito, **mandorle**, sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, semi di **soia**, fagioli, sciroppo di glucosio, siero in polvere (**latte**), semi di albicocca, **latte** intero in polvere, grasso vegetale (noce di cocco), proteine del **latte**, vitamine A, olio di limone, coloranti (E160a (iii)), conservante (E202), antiossidante (E223, E300), correttore di acidità (E330), addensante (E1412, E1414, E1422, E401, E406), emulsionante (E450, E471, E472e), aroma naturale, aroma, enzimi, stabilizzante (E516, E953)

Indicazioni sugli allergeni

Per una lista degli allergeni, compresi cereali contenenti glutine, vedi gli ingredienti in **grassetto**.

Per una panoramica completa degli allergeni, compresa una potenziale contaminazione incrociata, vedi il capitolo 9.

2. UTILIZZO E CONSERVAZIONE PRODOTTO

Condizioni di trasporto e stoccaggio: Conservare a -18°C.

Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

Durata di conservazione: Fine alla 12° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO



Cuocere senza decongelare

Congelatore

Rimuovere dal
cartone

Cottura

Vapore

Raffreddare

17-20 min a 190°C

No

30 min

Osservazione

Il tempo e la temperatura di infornare possono variare a seconda del tipo di forno. Assicurarsi che il forno sia ben preriscaldato. Mentre preriscaldamento, impostare il forno 25 °C superiore alla temperatura specificata del forno. Poiché aprire il forno fa che la temperatura scenda.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

| Parametro | Unità di misura | Valore obiettivo* | Limite superiore 1 σ * | Limite inferiore 1 σ * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Lunghezza | mm | 90 | 95 | 85 |
| Larghezza | mm | 90 | 95 | 85 |
| Altezza | mm | 20 | 23 | 17 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. DATI IMBALLAGGIO

Sacchetto interno

| Tipo | Materiale | Tara Peso (g) | Dimensioni Lu x La (mm) | Netto Peso (kg) | Pezzi/busta |
|-------------------|-----------|------------------|----------------------------|--------------------|-------------|
| Busta in plastica | PE/PA blu | 19 | 520 x 350 | 1,185 | 12 |

Cartone

| Tipo | Materiale | Tara Peso (g) | Dimensioni Lu x La x A (mm) | Netto Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box | Cartone | 796 | 396 x 296 x 150 | 4.740 | 4 |

Pallet

| Tipo | Materiale | Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm) | Peso pallet (pallet incluso) (kg) | Box/strato | Box/pallet |
|-----------|-----------|---|--------------------------------------|------------|------------|
| EURO/EPAL | Di legno | 1200 x 800 x 1950 | 566 | 8 | 96 |

6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

Sacchetto interno

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Numero di articolo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Durata di conservazione | <input type="checkbox"/> |
| Nessuna informazione | <input type="checkbox"/> |
| Numero di lotto | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 codice a barre | <input type="checkbox"/> |
| Altre informazioni | <input checked="" type="checkbox"/> |

Descrizione altre info: Ora, descrizione del prodotto

Etichetta angolare

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Numero di articolo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Descrizione del prodotto | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 codice a barre | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GS1-128 codice a barre | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Durata di conservazione | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Nessuna informazione | <input type="checkbox"/> |
| Numero di lotto | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Altre informazioni | <input type="checkbox"/> |

8. IMMAGINI

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.

7. CERTIFICAZION

BRC

IFS

Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

9. ALLERGENI

| | |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro) | + |
| 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 e i loro prodotti: mandorle | + |
| 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 (>10ppm) | - |
| Lupini e prodotti a base di lupini | - |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | - |
| Questo prodotto può contenere anche tracce di: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale, orzo ; Frutta a guscio e i loro prodotti: nocciole, noci pecan | |

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Energia (kJ/100g) | 1.413 |
| Energia (kcal/100g) | 339 |
| Grassi (g/100g) | 21,3 |
| di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 8,5 |
| Carboidrati (g/100g) | 31,8 |
| di cui zuccheri (g/100g) | 11,5 |
| Proteine (g/100g) | 4,4 |
| Sale (g/100g) | 0,47 |
| Colesterolo (g/100g) | 23,8 |

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

12. ANALISI MICROBIOLOGICA

| Micro-organismo | MAX* |
|-------------------------------|--------------------|
| Escherichia coli (ufc/g) | 100 |
| Bacillus cereus (ufc/g) | 1000 |
| Staphylococcus aureus (ufc/g) | 100 |
| Salmonella sp. (ufc/g) | Non rilevabile/25G |
| Listeria sp. (ufc/g) | 100 |

* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

13. CONTROLLO QUALITÀ

| | |
|------------------------|----|
| Processo di controllo | SI |
| Peso | |
| Dimensioni | |
| Temperatura: | SI |
| Percentuale di grassi: | SI |
| Conteggio pezzi: | SI |
| Metal detection: | SI |

14. APPROVAZIONE

| Nome e funzione | Data |
|---|------------|
| Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance | 28/02/2020 |
| Cliente | |