

## Mix mini danesine

Pasta danese lievitata, treccia con 13% di crema pasticcera e 12% dimarmellata di mirtilli, surgelato

CODICE: 199615420106

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2020-02-28

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 50 g  
Peso per scatola: 5.232 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, olio vegetale (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), zucchero, **uova**, mirtillo (4%), jarabe de glucosa-fruttosio, lievito, siero in polvere (**latte**), sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, **latte** intero in polvere, grasso vegetale (noce di cocco), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, vitamine A, coloranti (E160a(iii)), conservante (E202), antiossidante (E223, E300), correttore di acidità (E330, E331, E333), addensante (E1414, E1442, E401, E406, E440i), emulsionante (E450, E471, E472e), aroma, aroma naturale, carota concentrata e ibisco, 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 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Lunghezza	mm	75	78	72
Larghezza	mm	65	68	62
Altezza	mm	15	17	13

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	1,046	24

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	813	396 x 296 x 150	5.232	5

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	607	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.

Foto 1: Prodotto non cotto

## 7. CERTIFICAZIONE

BRC

IFS

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	-
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 ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan	

+ : presente - : assente

## 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.426
Energia (kcal/100g)	342
Grassi (g/100g)	20,6
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	8,3
Carboidrati (g/100g)	33,8
di cui zuccheri (g/100g)	12,2
Proteine (g/100g)	4,5
Sale (g/100g)	0,49

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		