

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 16

N° articolo:

**31200**

versione

24.01.2020 0



Suggerimento di presentazione

Denominazione articolo:

**Mini-Mix pasticceria al burro**

Pasticceria surgelata, pronto forno

### GENERALE

Descrizione prodotto:

Golosi pasticcini di pasta sfoglia lievitata al burro in 4 versioni: Mini pasticcino al quark, Mini girella alle nocciole, Mini cestino alle mele, Mini saccottino alla crema.

Qualità particolari del

quattro amati ripieni in pasta sfoglia lievitata al burro di alta qualità; tutti e 4 i prodotti possono venir infornati assieme in un unico programma di cottura; dopo la cottura si mantengono freschi a lungo, ideali da presentare in un'unica confezione mista di dolci; ideali per la colazione, per le pause caffè in convegni oppure come fingerfood dolce

Codice:

DE 19012000

GTIN-13 (EAN-13):

4038368312004

Da consumarsi

9 Mesi (dalle data di produzione, conservare sotto - 18°, non ricongelare

84 giorni rimangono come durata residua garantita

## SCHEDA TECNICA

### LOGISTICI

#### Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	80
N° pezzi per palett:	9600
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	120

#### Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	38,5 x 30,0 x 11,8
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 192

#### Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	3,200
Peso scatola (lordo) in kg:	3,603

peso palett (netto) in kg:	384,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	457,360

\* compresi i vettori e fusibile

### ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C  
Cottura totale: 20 - 22 min.  
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DI FORNO USATO): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE): Fase 1: Cuocere con 100% di vapore per 3 -5 minuti a 100 - 130 C. Fase 2: Cuocere a calore secco 165 – 175°C per 17 - 20 min. Tempo di cottura: 20 - 23 min. La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.

Parametri di cottura vanno impostati secondo le caratteristiche dei forni.

La preparazione in conformità a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

## SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 16

N° articolo:

**20005**

Denominazione articolo

**Mini girella alle nocciole**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 40g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Fragrante pasta sfoglia lievitata al burro con una fine farcitura alla nocciola.

Qualità particolari del prodotto: fragrante girella di pasta sfoglia lievitata al burro;  
farcitura alla nocciola di alta qualità a base di nocciole grattugiate

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200059

### INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

#### lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, zucchero, 11% BURRO, 11% NOCCIOLE, lievito, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; aroma. 37% Riempimento noce. Può contenere tracce di soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine, altro frutta a guscio.

11,7 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

Presumendo una perdita del peso non vincolante del 13 % e non decorato

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, zucchero, 13% BURRO, 12% NOCCIOLE, acqua, lievito, BURRO CONCENTRATO, UOVO INTERO, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, cannella, cacao magro in polvere, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma. 37% Riempimento noce. Può contenere tracce di soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine, altro frutta a guscio.

13,4 % materia grassa del latte

## SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 16

### ALLERGICO

Denominazione	contiene	può contenere tracce	non incluso
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	✓		
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1532</b>
Calories kcal	367
<b>Grassi (g)</b>	<b>19,6</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	8,7
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>39,5</b>
di cui zuccheri (g)	13,6
<b>Proteine (g)</b>	<b>6,8</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,70</b>

per porzione di 40g

<b>Energia kJ</b>	<b>613</b>
Calories kcal	147
<b>Grassi (g)</b>	<b>7,8</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	3,5
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>15,8</b>
di cui zuccheri (g)	5,4
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,7</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,28</b>

**pronto per il consumo** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 13 % e non decorato

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1761</b>
Calories kcal	421
<b>Grassi (g)</b>	<b>22,5</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	10,0
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>45,4</b>
di cui zuccheri (g)	15,7
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,8</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,80</b>

per porzione di 35g

<b>Energia kJ</b>	<b>613</b>
Calories kcal	147
<b>Fat (g)</b>	<b>7,8</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	3,5
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>15,8</b>
di cui zuccheri (g)	5,4
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,7</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,28</b>

## SCHEMA TECNICA

### VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / [www.dghm.org](http://www.dghm.org))

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

\*Ufc: Unità formanti colonia

## SCHEDA TECNICA

pagina 6 di 16

N° articolo:

**20015**

Denominazione articolo

**Mini saccottino alla crema**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 40g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Sfoglia lievitata dalle note al burro e cremosa farcitura – una combinazione piena di gusto!

Qualità particolari del prodotto: sfogliata;  
farcita con ricca crema pasticcera;  
decorata con gocce di cioccolato

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200158

## SCHEDA TECNICA

pagina 7 di 16

### INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

#### lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, zucchero, lievito, amidi modificati, UOVO INTERO, sale, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, massa di cacao, destrosio, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE MAGRO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitine (contiene SOIA); addensante: Alginato di sodio; burro di cacao, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi, cellulasi; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO), ORZO), colorante alimentare: estratto di carota. 17% crema di vaniglia, 1% cioccolata. Può contenere tracce di frutta a guscio, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

12,6 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

Presumendo una perdita del peso non vincolante del 16 % e non decorato

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% BURRO, acqua, zucchero, lievito, amidi modificati, UOVO INTERO, sale, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, massa di cacao, destrosio, UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, LATTE MAGRO IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, olio vegetale: cocco; ALBUME D'UOVO IN POLVERE, addensante: Alginato di sodio; burro di cacao, stabilizzante: Solfato di calcio, Difosfati; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali (contiene LATTE (INCLUSO LATTOSIO), ORZO), emulsionante: lecitine (contiene SOIA); colorante alimentare: estratto di carota. 13% crema di vaniglia, 1% cioccolata. Può contenere tracce di frutta a guscio, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

15,0 % materia grassa del latte

## SCHEMA TECNICA

### ALLERGICO

Denominazione	contiene	può contenere tracce	non incluso
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia	✓		
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1263</b>
Calories kcal	302
<b>Grassi (g)</b>	<b>14,1</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	9,0
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>36,5</b>
di cui zuccheri (g)	6,8
<b>Proteine (g)</b>	<b>6,3</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,90</b>

per porzione di 40g

<b>Energia kJ</b>	<b>505</b>
Calories kcal	121
<b>Grassi (g)</b>	<b>5,6</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	3,6
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>14,6</b>
di cui zuccheri (g)	2,7
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,5</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,36</b>

**pronto per il consumo** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 16 % e non decorato

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1504</b>
Calories kcal	359
<b>Grassi (g)</b>	<b>16,7</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	10,7
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>43,4</b>
di cui zuccheri (g)	8,1
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,5</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>1,07</b>

per porzione di 34g

<b>Energia kJ</b>	<b>505</b>
Calories kcal	121
<b>Fat (g)</b>	<b>5,6</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	3,6
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>14,6</b>
di cui zuccheri (g)	2,7
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,5</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,36</b>



## SCHEMA TECNICA

### VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / [www.dghm.org](http://www.dghm.org))

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

\*Ufc: Unità formanti colonia

## SCHEDA TECNICA

pagina 10 di 16

N° articolo:

**20029**

Denominazione articolo

**Mini cestino alle mele**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 40g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Cestino di pasta alla frutta con succosi pezzetti di mela, arricchito con cannella e uva passa a guscio.

Qualità particolari del prodotto: delicata pasta sfoglia lievitata al burro;  
ripieno della casa ad altissimo contenuto di frutta;  
rifinito con cannella e uva passa a guscio;  
molto fruttato e succoso

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200295

### INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

#### lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 25% mele, acqua, 11% BURRO, zucchero, succo di mela concentrato, uvetta, lievito, amidi modificati, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; cannella, olio vegetale: Semi di cotone; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 37% ripieno di mele. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

9,7 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

Presumendo una perdita del peso non vincolante del 21 % e non decorato

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 30% mele, 14% BURRO, zucchero, succo di mela concentrato, uvetta, lievito, amidi modificati, sale, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; cannella, olio vegetale: Semi di cotone. 41% ripieno di mele. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

12,3 % materia grassa del latte

## SCHEDA TECNICA

pagina 11 di 16

### ALLERGICO

Denominazione	contiene	può contenere tracce	non incluso
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1073</b>
Calories kcal	256
<b>Grassi (g)</b>	<b>10,5</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>34,7</b>
di cui zuccheri (g)	11,6
<b>Proteine (g)</b>	<b>4,4</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,59</b>

per porzione di 0g

<b>Energia kJ</b>	<b>0</b>
Calories kcal	0
<b>Grassi (g)</b>	<b>0,0</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>0,0</b>
di cui zuccheri (g)	0,0
<b>Proteine (g)</b>	<b>0,0</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,00</b>

**pronto per il consumo** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 21 % e non decorato

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1359</b>
Calories kcal	324
<b>Grassi (g)</b>	<b>13,3</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	8,6
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>44,0</b>
di cui zuccheri (g)	14,7
<b>Proteine (g)</b>	<b>5,6</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,75</b>

per porzione di 32g

<b>Energia kJ</b>	<b>0</b>
Calories kcal	0
<b>Fat (g)</b>	<b>0,0</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>0,0</b>
di cui zuccheri (g)	0,0
<b>Proteine (g)</b>	<b>0,0</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,00</b>

---

## SCHEMA TECNICA

pagina 12 di 16

### VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / [www.dghm.org](http://www.dghm.org))

---

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
--	----------------------------	------------------------------

---

\*Ufc: Unità formanti colonia

## SCHEMA TECNICA

pagina 13 di 16

N° articolo:

**20035**

Denominazione articolo

**Mini pasticcino al quark**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 40g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Delizioso quark fresco in una forma appetitosa.

Qualità particolari del prodotto: piccolo dolce ripieno di pasta sfoglia lievitata al burro; ripieno a base di quark fresco; ottica accattivante

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200356

### INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

#### lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% QUARK MAGRO, acqua, 13% BURRO, zucchero, lievito, UOVO INTERO, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, amidi modificati, UOVO INTERO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 32% Riempimento con quark . Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

11,6 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

Presumendo una perdita del peso non vincolante del 19 % e non decorato

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% QUARK MAGRO, 16% BURRO, zucchero, lievito, UOVO INTERO, grasso vegetale totalmente idrogenato: cocco; LATTE MAGRO IN POLVERE, amido: FRUMENTO; sale, amidi modificati, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma. 35% Riempimento con quark . Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

14,3 % materia grassa del latte

## SCHEDA TECNICA

pagina 14 di 16

### ALLERGICO

Denominazione	contiene	può contenere tracce	non incluso
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1220</b>
Calories kcal	291
<b>Grassi (g)</b>	<b>13,3</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	8,8
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>34,7</b>
di cui zuccheri (g)	10,3
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,4</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,71</b>

per porzione di 40g

<b>Energia kJ</b>	<b>488</b>
Calories kcal	116
<b>Grassi (g)</b>	<b>5,3</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	3,5
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>13,9</b>
di cui zuccheri (g)	4,1
<b>Proteine (g)</b>	<b>3,0</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,28</b>

**pronto per il consumo** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 19 % e non decorato

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1506</b>
Calories kcal	359
<b>Grassi (g)</b>	<b>16,4</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	10,9
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>42,8</b>
di cui zuccheri (g)	12,7
<b>Proteine (g)</b>	<b>9,2</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,88</b>

per porzione di 32g

<b>Energia kJ</b>	<b>488</b>
Calories kcal	116
<b>Fat (g)</b>	<b>5,3</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	3,5
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>13,9</b>
di cui zuccheri (g)	4,1
<b>Proteine (g)</b>	<b>3,0</b>
<b>Sale (g)</b>	<b>0,28</b>

## SCHEMA TECNICA

### VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / [www.dghm.org](http://www.dghm.org))

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

\*Ufc: Unità formanti colonia

## SCHEDA TECNICA

pagina 16 di 16

### GMO (Genetically Modified Organism)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere appositamente

### SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management) con il sistema

Il prodotto, compreso l'imballaggio, corrisponde a tutti i regolamenti della legislazione alimentare in versione più recente, valida in Germania; ciò è valido anche per l'irradiazione vietato e per l'articoli di consumo utilizzati per la produzione del prodotto. Il prodotto è fabbricato in condizioni, che corrispondono alle norme igieniche valida in Germania.

### NOTE

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.