

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 5

N° articolo:

37590

versione

01.03.2019 0

Denominazione articolo:

Brezen dolce



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Grado di convenienza:

Surgelato, cotto

Peso nominale:

70g

Descrizione prodotto:

Questa golosa specialità lievitata aggiunge una bella novità al Suo assortimento di krapfen.

Qualità particolari del prodotto:

golosa specialità con un'interessante forma a brezen;
fritto e dorato con un colletto bianco;
cosparso con zucchero e cannella;
lasciare semplicemente scongelare ed é pronto

Codice:

DE 19059070

GTIN-13

4038368375900

Data di scadenza:

12 mesi dalle data di produzione (conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

84 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEDA TECNICA

pagina 2 di 5

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	48 (1 x 48)
N° pezzi per palett:	1920
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	10
Scatola per palett:	40

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	58,2 x 38,2 x 17,3
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 188

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	3,360
Peso scatola (lordo) in kg:	3,836
peso palett (netto) in kg:	134,400
Peso pallet (lordo*) in kg:	178,600

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	438,0	1	438,0
Borsa	38,0	1	38,0

Totale: 476

Dimensioni borsa (larghezza/altezza/lunghezza in mm)**:

* compresi i vettori e fusibile

**Valori indicativi, deviazioni legate al processo non possono essere esclusi.

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Togliere i prodotti dal cartone e scongelarli a temperatura ambiente per 60 - 90 min. A temperatura ambiente (max 18°C) pronto per il consumo per 24 ore.

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

PROPOSTA DECORAZIONE

non necessario

SCHEMA TECNICA

pagina 3 di 5

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 pronto da mangiare

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, oli vegetali: palma, colza; zucchero, UOVO INTERO, acqua, lievito, SIERO DI LATTE DOLCE IN POLVERE, emulsionanti: Lecitina, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; maltodestrine, sale, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, GLUTINE DI FRUMENTO, aroma, colorante alimentare: estratti di curcuma, estratto di carota; cannella. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, altro cereali contenenti glutine.

Diete

vegetariano

SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 5

ALLERGICO

Denominazione

contenere può contenere non incluso
tracce

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
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 prodotti a base di frutta a guscio		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Lupini e prodotti a base di lupini			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

pronto per il consumo

per 100g	CDR*	
Energia kJ	1798	21 %
Energia kcal	430	
Grassi (g)	24,0	34 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10,6	53 %
Carboidrati (g)	46,0	18 %
di cui zuccheri (g)	9,9	11 %
fibre (g)	2,2	
Proteine (g)	6,5	13 %
Sale (g)	0,50	8 %

per porzione (un pezzo)	CDR*	
Energia kJ	1259	15 %
Energia kcal	301	
Grassi (g)	16,8	24 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7,4	37 %
Carboidrati (g)	32,2	12 %
di cui zuccheri (g)	6,9	8 %
fibre (g)	1,5	
Proteine (g)	4,5	9 %
Sale (g)	0,35	6 %

* CDR: CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DI UN ADULTO (8400 kJ / 2000 kcal; REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - allegato XIII - parte B)

SCHEDA TECNICA

pagina 5 di 5

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

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

DGHM 9.2	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Conteggio delle colonie aerobiche	<= 100000	---
Enterobacteriaceae	<= 100	<= 1000
Escherichia coli	<= 10	<= 100
Stampi	<= 100	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 10	<= 100
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unità formanti colonia

ALTRE INFORMAZIONI

GMO (Genetically Modified Organism)

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

SICUREZZA ALIMENTARE

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

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 vietata 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.

Le ricette dei prodotti possono cambiare. Le informazioni qui fornite vengono aggiornate regolarmente. Può verificarsi la condizione per cui a fronte di uguale denominazione e numero di articolo il prodotto possa essere disponibile sia con la vecchia che con la nuova ricetta. Si prega di notare che solo le informazioni poste sull'imballaggio sono rilevanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma