

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 12

N° articolo:

31300

versione

04.03.2019 0



Suggerimento di presentazione

Denominazione articolo:

Mini twister trio "snack"

Pasticceria surgelata, pronto forno

GENERALE

Descrizione prodotto:

Piccole trecce di pasta sfoglia al burro girate a mano con tre gustosi ripieni salati: pomodoro, formaggio e spinaci-porro.

Qualità particolari del

di croccante pasta sfoglia al burro;
dalla forma attraente e con ripieno a vista;
farciture a base di pomodoro delicatamente condito, formaggio e spinaci-porro, preparate secondo ricette proprie;
superfici cosparse in modi differenti;
i prodotti possono essere infornati con un unico programma di cottura;
dopo la cottura si mantengono freschi a lungo;
ideali da offrire in una confezione mista;
ideale per accompagnare insalate oppure minestre e come fingerfood

Codice:

DE 19012000

GTIN-13 (EAN-13):

4038368313001

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): | 60 |
| N° pezzi per palett: | 7200 |
| 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: | 3,300 |
| Peso scatola (lordo) in kg: | 3,693 |

| | |
|-----------------------------|---------|
| peso palett (netto) in kg: | 396,000 |
| Peso pallet (lordo*) in kg: | 468,160 |

* compresi i vettori e fusibile

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C
Cottura totale: 26 - 28 min.
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DIE FORNO USATO): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 24 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 21-25 min. Tempo di cottura: 25 - 28 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 12

N° articolo:

20045

Denominazione articolo

Mini grissone al formaggio



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 55g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Piccola treccia di pasta sfoglia con raffinata farcitura al formaggio.

Qualità particolari del prodotto: a base di fragrante pasta sfoglia al burro;
dall'accattivante forma a treccia;
farcitura al formaggio realizzata con ricetta esclusiva Wolf ButterBack;
cosparso di formaggio grattugiato

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200455

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: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 19% FORMAGGIO, 17% BURRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, zucchero, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, estratto di lievito, LATTOSIO, ALBUMINA DEL LATTE, cipolla in polvere, spezie, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico. 36% Crema di formaggio. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

20,7 % 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, 22% FORMAGGIO, 20% BURRO, acqua, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, zucchero, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, estratto di lievito, LATTOSIO, ALBUMINA DEL LATTE, cipolla in polvere, spezie, aroma. 32% Crema di formaggio. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

23,8 % materia grassa del latte

SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 12

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

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1321 |
| Calories kcal | 315 |
| Grassi (g) | 21,5 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 14,1 |
| Carboidrati (g) | 22,0 |
| di cui zuccheri (g) | 2,7 |
| Proteine (g) | 8,6 |
| Sale (g) | 1,41 |

per porzione di 55g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 726 |
| Calories kcal | 173 |
| Grassi (g) | 11,8 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 7,8 |
| Carboidrati (g) | 12,1 |
| di cui zuccheri (g) | 1,5 |
| Proteine (g) | 4,7 |
| Sale (g) | 0,78 |

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

per 100g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1518 |
| Calories kcal | 363 |
| Grassi (g) | 24,7 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 16,3 |
| Carboidrati (g) | 25,2 |
| di cui zuccheri (g) | 3,1 |
| Proteine (g) | 9,8 |
| Sale (g) | 1,62 |

per porzione di 48g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 726 |
| Calories kcal | 173 |
| Fat (g) | 11,8 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 7,8 |
| Carboidrati (g) | 12,1 |
| di cui zuccheri (g) | 1,5 |
| Proteine (g) | 4,7 |
| Sale (g) | 0,78 |

SCHEMA TECNICA

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / 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 12

N° articolo:

20055

Denominazione articolo

Mini grissone al pomodoro



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 55g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Piccola treccia di pasta sfoglia con delicata farcitura al pomodoro e formaggio.

Qualità particolari del prodotto: a base di fragrante pasta sfoglia al burro;
dall'accattivante forma a treccia;
farcitura al pomodoro e formaggio realizzata con ricetta esclusiva Wolf ButterBack;
cosparso di formaggio grattugiato

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200554

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: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 17% BURRO, 12% FORMAGGIO, amidi modificati, zucchero, 1,5% pomodoro in polvere, sale, spezie, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; erbe, acidificanti: Acido citrico; colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, aroma naturale, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico. 36% Ripieno di formaggio pomodoro, 9% Formaggio con peperone. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

18,0 % materia grassa del latte

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

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

INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 20% BURRO, 14% FORMAGGIO, amidi modificati, zucchero, 1,7% pomodoro in polvere, sale, spezie, amido: mais; sciroppo di glucosio, olio vegetale: girasole; erbe, acidificanti: Acido citrico; colorante alimentare: estratto di barbabietole; cipolle, aroma naturale. 31% Ripieno di formaggio pomodoro, 10% Formaggio con peperone. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

20,6 % materia grassa del latte

SCHEDA TECNICA

pagina 7 di 12

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

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1200 |
| Calories kcal | 287 |
| Grassi (g) | 18,5 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 12,1 |
| Carboidrati (g) | 23,5 |
| di cui zuccheri (g) | 3,2 |
| Proteine (g) | 6,3 |
| Sale (g) | 1,23 |

per porzione di 55g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 660 |
| Calories kcal | 158 |
| Grassi (g) | 10,2 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 6,6 |
| Carboidrati (g) | 12,9 |
| di cui zuccheri (g) | 1,8 |
| Proteine (g) | 3,5 |
| Sale (g) | 0,67 |

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

per 100g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1379 |
| Calories kcal | 329 |
| Grassi (g) | 21,2 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 13,9 |
| Carboidrati (g) | 27,0 |
| di cui zuccheri (g) | 3,7 |
| Proteine (g) | 7,2 |
| Sale (g) | 1,41 |

per porzione di 48g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 660 |
| Calories kcal | 158 |
| Fat (g) | 10,2 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 6,6 |
| Carboidrati (g) | 12,9 |
| di cui zuccheri (g) | 1,8 |
| Proteine (g) | 3,5 |
| Sale (g) | 0,67 |

SCHEMA TECNICA

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / 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 9 di 12

N° articolo:

20065

Denominazione articolo

Mini grissone spinaci e porri



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Contenuto: 1 x 20 pezzo

peso 55g

Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto: Piccola treccia di pasta sfoglia con saporita farcitura agli spinaci e porri.

Qualità particolari del prodotto: a base di fragrante pasta sfoglia al burro;
dall'accattivante forma a treccia;
saporita farcitura agli spinaci e porri raffinata con pepe, noce moscata e cipolle;
cosparso di con semola grano duro

GTIN-13 (EAN-13): 4038368200653

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, 17% BURRO, acqua, 14% porro, 14% spinaci, 3% SEMOLA DI GRANO DURO, UOVO INTERO, amidi modificati, cipolle, sale, zucchero, PANNA IN POLVERE, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, estratto di lievito, spezie, maltodestrine, LATTOSIO, ALBUMINA DEL LATTE, cipolla in polvere, lievito, aroma, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico. 41% Spinaci - porro riempimento. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

14,8 % 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, 20% BURRO, 16% porro, 16% spinaci, 4% SEMOLA DI GRANO DURO, UOVO INTERO, acqua, amidi modificati, cipolle, sale, zucchero, PANNA IN POLVERE, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, LATTE INTERO IN POLVERE, estratto di lievito, spezie, maltodestrine, LATTOSIO, ALBUMINA DEL LATTE, cipolla in polvere, lievito, aroma. 45% Spinaci - porro riempimento. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

17,0 % materia grassa del latte

SCHEDA TECNICA

pagina 10 di 12

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

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1103 |
| Calories kcal | 263 |
| Grassi (g) | 15,8 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 10,2 |
| Carboidrati (g) | 24,5 |
| di cui zuccheri (g) | 2,5 |
| Proteine (g) | 5,1 |
| Sale (g) | 1,29 |

per porzione di 55g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 606 |
| Calories kcal | 145 |
| Grassi (g) | 8,7 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 5,6 |
| Carboidrati (g) | 13,5 |
| di cui zuccheri (g) | 1,4 |
| Proteine (g) | 2,8 |
| Sale (g) | 0,71 |

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

per 100g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1267 |
| Calories kcal | 303 |
| Grassi (g) | 18,1 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 11,7 |
| Carboidrati (g) | 28,2 |
| di cui zuccheri (g) | 2,9 |
| Proteine (g) | 5,9 |
| Sale (g) | 1,49 |

per porzione di 48g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 606 |
| Calories kcal | 145 |
| Fat (g) | 8,7 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 5,6 |
| Carboidrati (g) | 13,5 |
| di cui zuccheri (g) | 1,4 |
| Proteine (g) | 2,8 |
| Sale (g) | 0,71 |

SCHEMA TECNICA

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / 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 12 di 12

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.