

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 5

N° articolo:

**15126**

Denominazione articolo:

**Cornetto vital, cotto**

versione

01.07.2020 0



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Fase di preparazione:

Surgelato, cotto

Peso nominale:

**90g**

Descrizione prodotto:

Fragrante ed aromatico croissant integrale con la forza vitale della farina di germe di cereali e semi.

Qualità particolari del prodotto:

croissant al burro con semi di zucca interi, semi di girasole, cruschello di farro e semi di lino; con una parte di farina di semi germogliati composta da 9 diversi tipi di germogli ad es. farro, miglio e trigonella; particolarmente fragrante; decorato con cruschello di farro più fini

Codice:

DE 19059080

GTIN-13

4038368151269

Data di scadenza:

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

84 giorni rimangono come durata residua garantita

## SCHEMA TECNICA

### LOGISTICI

#### Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	30 (1 x 30)
N° pezzi per palett:	1920
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	8
Scatola per palett:	64

#### Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	38,5 x 29,9 x 20,8
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 181

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

Peso scatola (netto) in kg:	2,700
Peso scatola (lordo) in kg:	3,142
peso palett (netto) in kg:	172,800
Peso pallet (lordo*) in kg:	226,472

\* compresi i vettori e fusibile

#### Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
	39,0	1	39,0
Scatola di cartone	392,0	1	392,0
etichetta	3,5	2	7,0
etichetta	2,1	1	2,1
Nastro	1,1	2	2,2

Totale: 442

### ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Per ottenere una crosta fragrante i prodotti senza farcitura possono essere riscaldati per max. 4 min. in forno ventilato a 180°C senza precedente scongelamento.

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

### PROPOSTA DECORAZIONE

Farcire con prosciutto e foglie di insalata, formaggio fresco e salmone o a piacere.

## SCHEDA 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, 18% BURRO, 11% CRUSCHELLO DI SPELTA INTEGRALE, acqua, 5% Farina di germe di cereali e semi ricavata da 9 tipi di germogli (FRUMENTO, mais, miglio, piselli, FARRO, semi di lino, alfalfa, lenticchie, fieno greco), lievito, semi di zucca, semi di girasole, semi di lino, LATTE INTERO IN POLVERE, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, zucchero, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

16,1 % materia grassa del latte

#### Diete

vegetariano

## SCHEDA TECNICA

### ALLERGICO

Denominazione	contenere	può contenere tracce	non incluso
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			✓

### INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

#### pronto da mangiare

per 100g	CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>1627</b>	19 %
Energia kcal	389	
<b>Grassi (g)</b>	<b>20,6</b>	29 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11,3	57 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>38,6</b>	15 %
di cui zuccheri (g)	2,4	3 %
fibre (g)	4,6	
<b>Proteine (g)</b>	<b>10,1</b>	20 %
<b>sale (g)</b>	<b>1,34</b>	22 %

per porzione di 90g	CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>1479</b>	18 %
Energia kcal	354	
<b>Grassi (g)</b>	<b>18,8</b>	27 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10,3	51 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>35,1</b>	13 %
di cui zuccheri (g)	2,2	2 %
fibre (g)	4,2	
<b>Proteine (g)</b>	<b>9,2</b>	18 %
<b>sale (g)</b>	<b>1,22</b>	20 %

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

## SCHEMA TECNICA

pagina 5 di 5

### 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)
Numero totale di microbici	<= 100000	---
Enterobacteriaceae	<= 100	<= 1000
Escherichia coli	<= 10	<= 100
Stampi	<= 100	---
Staphylococcus aureus	<= 10	<= 100
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelle	---	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