

Knapp GmbH/S.r.l.

Gewerbegebiet An der Ahr 1

Zona Produttiva An der Ahr 1

I-39030 Gais (BZ)

Tel. +39 0474 505 039 · Fax +39 0474 505 494

info@knapp.bz.it · Pec: knapp.kg@secure-pec.it

Str.Nr. - MwSt.Nr./Cod.fisc. - Part.IVA: 02244980211

www.knapp.bz.it



Bäckerei - Konditorei - Teigwaren
Panificio - Pasticceria - Pastificio

SCHEMA TECNICA - PUNCERLI AL PAPAVERO - SURGELATI -

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Denominazione di vendita	Puncerli al papavero (prodotto da forno) surgelati
Ingredienti	Sfoglia: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", FARINA DI SEGALE, acqua, olio di semi di girasole, LATTE, UOVA, sale. Ripieno: semi di papavero 20%, confettura di albicocca (zucchero, albicocche, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio), PANNA FRESCA PASTORIZZATA.
Trattamento subito	Surgelazione
Produttore	Knapp GmbH/S.r.l.
Sede e stabilimento di produzione	Zona Produttiva An der Ahr 1 I-39030 Gais (BZ)
T.M.C.	Un anno dal giorno di confezionamento
Modalità di conservazione	-18°C
Modalità di consumo	Prodotto da consumarsi previa cottura
Formato di vendita	In imballaggio ermetico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore	Il prodotto riporta note dolci date dalla confettura di albicocche
Aspetto	Il prodotto è una mezza luna ripiena
Colore	Il prodotto ha una colorazione dorata caratterizzata all'interno dalla colorazione giallastra data dalla confettura di albicocca e puntature dei semi di papavero
Consistenza	Solida

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (*)

Parametri	Unità di misura	Valori medi per 100 g di prodotto
Proteine (N x 6.25)	% p/p	9,1 g
Grassi	% p/p	9,4 g
di cui saturi	% p/p	4,3 g
Carboidrati	% p/p	46 g
di cui zuccheri	% p/p	12 g
Fibre	% p/p	4,5 g
Sodio	% p/p	0,4 g
Valore energetico	kcal/100g	313
Valore energetico	kJ/100g	1317

(*) I valori indicati sono stati ricavati da verifiche analitiche effettuate su Vs. campioni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità di Misura	Valore guida
Carica microbica totale	UFC/g	• 100.000
Coliformi totali	UFC/g	• 1.000
Escherichia coli	UFC/g	• 10
Stafilococchi coag. (+)	UFC/g	• 100
Salmonella spp	/25 g	Assente

Knapp GmbH/S.r.l.

Gewerbegebiet An der Ahr 1

Zona Produttiva An der Ahr 1

I-39030 Gais (BZ)

Tel. +39 0474 505 039 · Fax +39 0474 505 494

info@knapp.bz.it · Pec: knapp.kg@secure-pec.it

Str.Nr. - MwSt.Nr./Cod.fisc. - Part.IVA: 02244980211

www.knapp.bz.it**Bäckerei - Konditorei - Teigwaren
Panificio - Pasticceria - Pastificio**

Listeria monocytogenes	MPN/g	O.M. 07/12/1993
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	• 10
Bacillus cereus	UFC/g	• 100
Muffe	UFC/g	• 10
Lieviti	UFC/g	• 100

Nonostante la massima diligenza nella produzione dei nostri prodotti non possono essere escluse tracce di tutti ingredienti allergeni, in tutti i nostri prodotti.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der frischen Herstellung unserer Backwaren können Spuren von allen allergenen Zutaten, in all unseren Backwaren und Produkten nicht ausgeschlossen werden.