

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. 5500C
	MINI CROISSANT INTEGRALE VEGANO VUOTO dritto	Rev.0 25/01/2022

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Mini croissant integrale vegano vuoto			
Tipologia prodotto	Congelato, crudo, prelievitato	<i>Prodotto dolciario da forno crudo, lievitato e congelato; da consumarsi previa cottura</i>	
Cod EAN13	8032869895550	Cod doganale	19012000

2. INGREDIENTI

<p>Farina integrale di GRANO tenero, margarina vegetale [oli e grassi vegetali non idrogenati (80%) (oli (girasole alto oleico)-grassi (karitè)), acqua, sale (1%), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), succo di limone concentrato], acqua, lievito naturale (da FRUMENTO), zucchero, lievito di birra, semilavorato per decorazione [acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, agente gelificante (pectina), acidificante (acido citrico), conservante (sorbato di potassio)], glutine di FRUMENTO, sale, fibre di FRUMENTO, emulsionanti (esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi), fibre vegetali, destrosio, aromi, estratto di malto d'ORZO.</p>
--

3. ALLERGENI

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</u>	Presenza	Possibile presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati	S	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	N	S
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	S
Latte e prodotti a base di latte	N	S
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti	N	S
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	S
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	S
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini	N	S
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio

Può contenere: UOVA, SOIA, LATTE, FRUTTA a GUSCIO, SENAPE, SESAMO, LUPINI

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. 5500C
	MINI CROISSANT INTEGRALE VEGANO VUOTO dritto	Rev.0 25/01/2022

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto		Fabbisogno giornaliero
Energia	1596 kJ	
	382 kcal	
Grassi	22.6 g	
di cui acidi grassi saturi	8.6 g	
Carboidrati	37.8 g	
di cui zuccheri	6.8 g	
Proteine	5.9 g	
Fibre	1.6 g	
Sale	0.9 g	
Ac. grassi monoinsaturi	Nd	
Ac. grassi polinsaturi	Nd	
Grassi trans	Nd	
Colesterolo	Nd	
Sodio	Nd	

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Lo stesso identifica univocamente il prodotto riportando vari numeri/lettere così predisposti: L indicativo della dicitura lotto; due numeri corrispondono all'anno (21 per il 2021 etc); tre numeri relativi al giorno dell'anno indicato. Attigui a questi si trovano impresse una lettera per la linea produttiva e un orario di realizzazione.

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE

Temperatura	TMC
-18°C	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

Dopo lo scongelamento non ricongelare

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo

8. PREPARAZIONE

Azione	Temperatura	Tempo	Accorgimenti
Cottura	170°C	20/23 min	Forno ventilato preriscaldato
Per esaltare le caratteristiche del prodotto si consiglia di attendere 15 minuti prima di consumare			

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. 5500C
	MINI CROISSANT INTEGRALE VEGANO VUOTO dritto	Rev.0 25/01/2022

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore di riferimento max	Metodo
E. Coli	10 UFC/g	
Stafilococco coag. positiva	10 ² UFC/g	
Listeria spp.	ASSENTE in 25 g	
Salmonella	ASSENTE in 25 g	

10. PARAMETRI EDONISTICI

Parametro	Valore di riferimento
Odore	Neutro
Colore	Dorato chiaro in superficie
Sapore	Tipico di pasta lievitata con note di vaniglia, si percepisce una nota amara dovuta al grano integrale

11. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore
Peso netto pezzo	40 g
Dimensioni crudo	11 cm NON CURVATO
Peso netto scatola	4 kg

Imballaggio primario				
Busta in materiale plastico	Polietilene ad uso alimentare	Incolore	53cm*51.5cm	50 pz/busta
Imballaggio secondario				
Scatola in cartone	Cartone ondulato	36.7cm*29.5cm*25.1cm	2 buste/scatola	100 pz/scatola
Imballaggio terziario				
Europallet 80cm*120cm	8 Cartoni/strato	7 strati	56 cartoni/pallet	270 kg

Distribuito da	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Prodotto e confezionato nello stabilimento	Via Limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono:	+390571902909	web:	www.casagiani.it
Approvato: Direzione/Qualità			