

SCHEMA TECNICA

DATI SUL PRODOTTO

Riferimento: 86041

Denominazione commerciale: NY STYLE ROLL PLAIN

Denominazione legale: Pasticceria cotta surgelata

Codice EAN scatola: 8424465860412

Codice EAN pack:

Codice EAN unitario: 8424465912609

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

> VITA UTILE

Vita utile primaria: 365 giorni a

Vita utile secondaria: 1 giorno a temperatura ambiente

**La vita utile del prodotto può variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.*

> INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE E LA PREPARAZIONE

Conservazione: Mantenere ad una temperatura di -18,0 °C. Non ricongelare una volta scongelato.

Preparazione: Scongellare: 30 minuti a temperatura ambiente

Lievitare: -

Cuocere a: -

Consigli di preparazione raccomandati: Scongellare 30 minuti a temperatura ambiente, 1 minuto nel merryChef per brindare.

***I tempi di cottura e scongelamento sono approssimativi a seconda delle condizioni e della temperatura dei locali.*

> LISTA DI INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di FRUMENTO, burro (LATTE) 23%, acqua, zucchero, lievito, sale, glutine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, antiossidante (E300).

Può contenere tracce di: frutta a guscio, uovo, soia, senape.

> SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Presenza come ingrediente	Presenza come traccia
Cereali contenenti glutine	X	-
(incluso le sue varietà ibridati e prodotti derivati)		
Grano	X	-
Segale	-	-
Orzo	-	-
Avena	-	-
Farro	-	-
Kamut	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	X
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	X
Mandorle	-	X
Nocciole	-	X
Noci	-	X

Presenza come ingrediente
Presenza come traccia

Noci di acagiù	-	-
Noci del Brasile	-	-
Pistacchi	-	-
Noci di pecan	-	-
Noci macadamia o noci del Queensland	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

> DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100G

	Prodotto pronto per il consumo	Prodotto confezionato
Energia	1918 kJ	-
	459 kcal	-
Grassi	27 g	-
<i>di cui:</i>		
- acidi grassi saturi	17 g	-
- acidi grassi monoinsaturi	8,0 g	-
- acidi grassi polinsaturi	1,3 g	-
- acidi grassi trans	0,4 g	-
- acidi grassi Omega-3	-	-
Carboidrati	48 g	-
<i>di cui:</i>		
- zuccheri	9,5 g	-
Fibre	1,3 g	-
Proteine	6,5 g	-
Sale	1,1 g	0,00 g
Sodio	429 mg	-
Colesterolo	80 mg	-

*I valori nutrizionali per il prodotto pronto per il consumo sono stati riportati in base alle istruzioni di preparazione suggerite nella sezione dei consigli di preparazione raccomandati.

> PESI, MISURE E DEVIAZIONI

Prodotto	Minimo	Medio	Massimo
Peso (g)	56	62	68
- Impasto (g)		62	
- Ripieno (g)		-	
- Copertura (g)		-	
- Decorazione (g)		-	
Lunghezza / Diametro	91	95	100
Larghezza (mm)	91	95	100
Altezza (mm)	31	35	40
Peso approssimativo prodotto cotto	-		Peso pack -

*Il peso del prodotto cotto può variare a seconda delle condizioni di cottura del prodotto finito.

> CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO

Colore: Ambra brillante

Odore: Leggero aroma di burro

Sapore: Caratteristico sapore di burro

Aspetto: Scaglioso

*Le caratteristiche organolettiche del prodotto possono variare a seconda delle condizioni di conservazione, preparazione ed esposizione del prodotto finito.

> SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE SUL PRODOTTO CONFEZIONATO

	n	c	m (ufc/g)	M
Conteggio delle colonie aerobiche	1	-	10e5 ufc/g	-
Conteggio delle colonie anaerobiche	-	-	-	-
Enterobatteriacee	-	-	-	-
Coliformi totali	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presunto	-	-	-	-
<i>Clostridi che reducono i solfiti</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Muffe	-	-	-	-
Lieviti	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*Non rilevato

n → numero di unità nel campione.

c → numero di unità nel campione, il cui numero di batteri potrebbe essere compreso tra m e M. Il campione continuerà ad essere considerato accettabile se le altre unità hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m.

m → valore soglia del numero di batteri. Il risultato sarà considerato soddisfacente se tutte le unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o inferiore a m.

M → valore limite del numero di batteri. Il risultato sarà considerato insoddisfacente se una o più unità che compongono il campione hanno un numero di batteri pari o superiore a M.

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO E PALLETIZZAZIONE

> IMBALLAGGIO

	Scatola	Etichetta	Sigillo	Sacchetto
Peso approssimativo (g)	275,00	3,69	4,00	17,60
Misure interne (mm)	385x283x120	-	-	165,00
Misure esterne (mm)	390x288x127	80x290x0	50x132x0	700x750x0
Materiale	KM CS	SAT+ADH	PP	PEBP
Spessore (mm)	3,98	0,14	-	0,08
Colore (mm)	Marrone	Bianco	Trasparente	Blu
Riciclabile*	+	+	+	+

> ALTRI IMBALLAGGI

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Misure interne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Misure esterne (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiale	-	-	-	-	-	-	-
Spessore (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Spessore	-	-	-	-	-	-	-
Riciclabile*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALLETTIZZAZIONE

Scatola



Unità

Peso netto (kg)

Peso lordo (kg)

36

2,23

2,53

Pallet



Scatole/Strato

Strati

Totali scatole

Peso (kg)

Altezza (m)

Tipo di pallet

8

15

120

329

2,06

Pallet Chep 80x120 Md

FOTO DEL PRODOTTO PRODOTTO PRONTO PER IL CONSUMO



CERTIFICAZIONI E RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE

> CERTIFICAZIONI:

> RECLAMI O TIMBRI DI COMUNICAZIONE:

NORMATIVE APPLICABILI

- Regolamento (CE) 852/2004, e successive modifiche, relativo all'igiene dei prodotti alimentari.
 - Regolamento (CE) 2073/2005, e successive modifiche, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
 - Regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche, relativo ai limiti massimi di residui di antiparassitari negli alimenti e nei mangimi di origine vegetale e animale.
 - Regolamento (UE) 915/2023, e successive modifiche, che stabilisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
 - Regolamento (UE) 1169/2011, e successive modifiche, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.
 - Regolamento (CE) 1333/2008, e successive modifiche, relativo agli additivi alimentari.
 - OGM (Organismi Geneticamente Modificati) e Radiazioni Ionizzanti: le materie prime utilizzate nella produzione di questo prodotto non sono state trattate con radiazioni ionizzanti e non contengono né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e pertanto non richiedono un'etichettatura speciale.
- Legislazione applicabile:
- Regolamento (CE) 1829/2003, successive modifiche, su alimenti e mangimi geneticamente modificati.
 - Regolamento (CE) 1830/2003, e successive modifiche, in merito alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati.

Qualsiasi copia stampata può essere obsoleta.