

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 PALLETTIZZAZIONE

> 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.