



VALORI MEDI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO		
CROISSANT COTTO & FORMAGGIO		
Kcal-kj	352-1461	Proteine 17,5
Grassi	21,0	Carboidrati 22,4
di cui acidi grassi saturi		di cui zuccheri
Sale		

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Denominazione del prodotto	CROISSANT COTTO & FORMAGGIO
Codice EAN	8033971090574
Codice prodotto	400
N. Bolli CE	IT 9-2907L CE
Peso netto singola unità	80 g
Peso lordo prodotto confezionato	85 g
N. unità per confezione	1
N. pezzi per cartone	20
Descrizione generale	Croissant salato farcito con Prosciutto cotto e formaggio Edamer
Ingredienti	Croissant (farina di FRUMENTO , BURRO 23%, acqua, sciroppo di zucchero invertito, lievito, sale, GLUTINE , emulsionante E322(lecitina di colza) agente del trattamento della farina E300,enzimi),Prosciutto Cotto 20%(Carne di suino, sale, destrosio, aromi. Gelificante: E 407, Antiossidante: E301, Conservante: E250), FORMAGGIO Edamer 20% (LATTE ,sale,caglio)
Descrizione del processo produttivo	Ricezione materie prime ed ingredienti – Stoccaggio - Porzionatura pane - Farcitura - Confezionamento - Etichettatura – Imballaggio - Stoccaggio refrigerato – Trasporto refrigerato
Confezione utilizzata	carta alimentare termosaldata flowpack
Imballo utilizzato	Cartone fustellato
Temperatura di conservazione	0 / +4°C
Temperatura di trasporto	0 / +4°C
Shelf life	38 giorni
Vita commerciale a consegna (TMC)	30 giorni
Modalità di consumo	Il prodotto è pronto al consumo
OGM e derivati	I nostri prodotti non contengono OGM
Residui e contaminanti	I nostri prodotti rispettano le indicazioni del Reg. CE 1881/06

IMMAGINI DIMOSTRATIVE DEL TIPO DI PRODOTTO (NON INERENTI AI GUSTI)

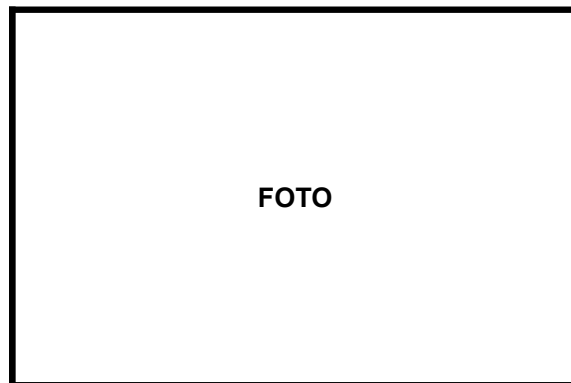


Tabella allergeni

ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA	POSSIBILI TRACCE
1.Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X		
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	X
3.Uova e prodotti a base di uova		X	X
4.Pesce e prodotti a base di pesce		X	X
5.Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X
6.Soia e prodotti a base di soia		X	X
7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
8.Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci Macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X	X
9.Sedano e prodotti a base di sedano		X	X
10.Senape e prodotti a base di senape		X	X
11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X
12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti, pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13.Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14.Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	X
Caratteristiche microbiologiche	CMT		≤ 2,500,000 ufc/ g
	Enterobatteriacee		≤ 5,000 ufc/ g
	<i>Bacillus cereus</i> presunto		≤ 500 ufc/ g
	<i>Escherichia coli</i>		≤ 100 ufc/ g
	<i>Staphylococcus aureus coagulasi +</i>		≤ 100 ufc/ g
	<i>Listeria monocytogenes</i>		Assente in 25 g in 5 u.c.
	Muffe		≤1,000 ufc/ g
	Lieviti		≤ 2,500 ufc/ g
	Batteri Lattici		≤ 50,000.000 ufc/ g
pH		5,0 – 6,5	
Questo documento è di proprietà del Laboratorio Gastronomico Due A.A. E' vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata.			
Rilasciato il:	da:	Prodotto Attivo dal:	01/01/2014
Data revisione: 05/2015		N. revisione	3
Motivo della revisione: aggiornamento 2015			



SCHEDA PALLETIZZAZIONE

CROISSANT COTTO E FORMAGGIO

COD. PRODOTTO	400
Codice EAN	8033971090574
UNITA' X CARTONE	20
CARTONI X STRATO	6
TOTALE STRATI X PALLET	15
TOTALE CARTONI X PALLET	90
TOTALE UNITA' X PALLET	1800
ALTEZZA MASSIMA	165 cm
PESO TOTALE (COMPRESO PALLET)	170 kg

