

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Ultima versione del:

05.04.2022

### CIAMBELLE MIGNON

#### CODICI MATERIE PRIME

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	<b>10125300</b>
Azienda	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	<b>Codice prodotto</b> 1856
Altro	
Codice EAN	8030141010592
Codice CN (EU)	1905907000

#### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Prodotto dolciario fritto e congelato

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Mini ciambelle, fritte e congelate. Per usi professionali.

#### INFORMAZIONI GENERALI

Condizione fisica: Pasticceria  
Paese di origine: Italia

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Istruzioni per la preparazione

Scongellamento: **Tempo:** 60 min **Temperatura:** 20 - 25 °C  
**Commenti:** Scongellare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere.

#### DIMENSIONI DEL PRODOTTO

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	27 g	22 - 32 g		Il peso del pezzo a cotto è comprensivo dello zucchero di guarnitura.

#### INFORMAZIONI SENSORIALI

**Gusto:** Fritto, Leggermente dolce **Odore:** Fritto  
**Aspetto visivo:** Forma ad anello **Colore:** Dorato  
**Struttura:** Morbido

#### DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Acqua; Olio vegetale (Palma; Colza; Girasole); Zucchero; UOVO pastorizzato; Lievito di birra; Sale; Siero di LATTE in polvere; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; LATTOSIO; Glutine di FRUMENTO; Destrosio; Albume d'UOVO in polvere; Aroma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina; Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio; Enzimi.

Numero articolo: 10125300

Ultima versione del: 05.04.2022

**VALORI NUTRIZIONALI**
**Per 100 grammi di prodotto**

Energia:	1.633 kJ	(391 kcal)
Grassi:	20,7 g	
di cui acidi grassi saturi:	10,7 g	
Carboidrati:	44,3 g	
di cui zuccheri:	18,5 g	
Proteine:	5,6 g	
Sale (Na x 2,5):	0,8225 g	
Commenti:	Colesterolo: 145 mg/kg	

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	SI	SI
Fumento	SI	SI	SI
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Fumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	SI	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI	SI	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	No	SI
Mandorle	No	No	SI
Nocciola	No	SI	SI
Noci	No	No	SI
Anacardium occidentale	No	No	SI
Noci pecan	No	No	SI
Noci brasiliane	No	No	SI
Pistacchi	No	No	SI
Noci Macadamia/Queensland	No	No	SI
Sedano e prodotti derivati	No	No	No
Senape e prodotti derivati	No	SI	SI
Sesamo e prodotti derivati	No	SI	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	No
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

\* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

**Può contenere allergeni**

Può contenere tracce di: SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

**INFORMAZIONI OGM**

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

**BIOLOGICO**

Biologico: No

**SOSTENIBILITÀ**

Tipo:	PO - non sostenibile	Valore:	Modello di tracciabilità:
-------	----------------------	---------	---------------------------

**INFORMAZIONI DIETETICHE**

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	SI
Adatto a vegani:	No

Numero articolo: 10125300

Ultima versione del: 05.04.2022

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	5,4			
<b>Contenuti</b>				
Contenuto di acqua:	26 %			

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
Conta Batterica totale:	/ g	100 000				ISO 4833
Coliformi:	/ g	100				ISO 4832
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 6391
Muffe:	/ g	100				ISO 7954
Lieviti:	/ g	100				ISO 7954
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Assente				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Assente				ISO 11290-1

**INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA**

<b>Condizioni di conservazione</b>	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	365 Giorni
Temperatura di conservazione:	-15 °C
Consigli per la conservazione:	Congelato
Commenti:	Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 48 ore e non può essere ricongelato.
<b>Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	2 Giorni
Consigli per la conservazione:	Ambiente
<b>Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	5 Giorni
Consigli per la conservazione:	Ambiente
Commenti:	In blister I periodi di conservazione sopra definiti sono garantiti qualora la temperatura di conservazione venga mantenuta costantemente sotto controllo e le operazioni di scongelamento e riconfezionamento avvengano in condizioni igieniche. Inoltre l'imballaggio finale deve essere progettato al fine di mantenere le proprietà sensoriali di prodotti contenuti
<b>Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Consigli per la conservazione:	In frigorifero
<b>Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	3 Giorni
Consigli per la conservazione:	Ambiente
Commenti:	Senza blister I periodi di conservazione sopra definiti sono garantiti qualora la temperatura di conservazione venga mantenuta costantemente sotto controllo e le operazioni di scongelamento e riconfezionamento avvengano in condizioni igieniche. Inoltre l'imballaggio finale deve essere progettato al fine di mantenere le proprietà sensoriali di prodotti contenuti
<b>Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)</b>	
Termine Minimo di Conservazione:	6 Giorni
Temperatura di conservazione:	< 5 °C
Commenti:	In blister I periodi di conservazione sopra definiti sono garantiti qualora la temperatura di conservazione venga mantenuta costantemente sotto controllo e le operazioni di scongelamento e riconfezionamento avvengano in condizioni igieniche. Inoltre l'imballaggio finale deve essere progettato al fine di mantenere le proprietà sensoriali di prodotti contenuti
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	-15 °C

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

<b>Unità di distribuzione</b>			
Peso netto:	2,5 kg	Peso lordo:	2,84 kg
Commenti:	Peso minimo garantito		
<b>Imballaggio primario</b>			
Descrizione:	Sacchetto		
<b>Imballaggio secondario</b>			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato

**Numero articolo:** 10125300**Ultima versione del:** 05.04.2022**INFORMAZIONI LEGALI**

Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.

**DICHIARAZIONE**

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.