

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Ultima versione del: 05.04.2022

**GOLOSELLO CREMA PASTICCERA****CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	<b>10129689</b>
Azienda	
Baker & Baker ITALIA S.R.L. Baker & Baker Global	Codice prodotto 1861 10129689
Altro	
Codice EAN Codice CN (EU)	8030141012220 1905907000

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

Denominazione dell'alimento: Prodotto dolciario con crema pasticcera, fritto e congelato

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Krapfen con crema pasticcera, fritto e congelato. Per usi professionali.

**INFORMAZIONI GENERALI**Condizione fisica: Pasticceria  
Paese di origine: Italia**ISTRUZIONI PER L'USO****Istruzioni per la preparazione**Scongelamento: Tempo: 90 min Temperatura: 20 - 25 °C  
Commenti: Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere.**DIMENSIONI DEL PRODOTTO**

	Target	Intervallo	Metodo	Note
Peso	25 g	20 - 30 g		Peso farcitura: 10 g; Peso impasto: 15 g

**INFORMAZIONI SENSORIALI**Gusto: Fritto, Leggermente dolce, Cremoso Odore: Fritto, Leggermente dolce  
Aspetto visivo: Rotonda Colore: Dorato  
Struttura: Tipico, Morbido**DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI**

Crema pasticcera (40%) (LATTE scremato reidratato; Zucchero; Acqua; Sciroppo di glucosio fruttosio; Tuorlo d'UOVO dolcificato; Tuorlo d'UOVO; (Saccarosio (50%)); Amido modificato; Olio di cocco; Conservanti: Sorbato di potassio; Aromi; Coloranti: Caroteni); Farina di FRUMENTO; Acqua Oli vegetali: Palma, Colza, Girasole; UOVA; Zucchero; Lievito di birra; LATTE in polvere; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; LATTOSIO; Siero di LATTE in polvere; Glutine di FRUMENTO; Destrosio; Albume d'UOVO in polvere; Aromi; Antiossidanti: Acido ascorbico, L-Cisteina; Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio; Enzimi.

Numero articolo: 10129689

Ultima versione del: 05.04.2022

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

Energia:	1.289 kJ	(308 kcal)
Grassi:	14,7 g	
di cui acidi grassi saturi:	7,7 g	
Carboidrati:	40,0 g	
di cui zuccheri:	22,0 g	
Proteine:	3,1 g	
Sale (Na x 2,5):	0,3750 g	

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
<b>Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)</b>			
<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b>	SI	SI	SI
<b>Fruento</b>	SI	SI	SI
<b>Segale</b>	No	No	No
<b>Orzo</b>	No	No	No
<b>Avena</b>	No	No	No
<b>Farro</b>	No	No	No
<b>Fruento khorasan</b>	No	No	No
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Uova e prodotti derivati</b>	SI	SI	SI
<b>Pesce e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Soia e prodotti derivati</b>	No	SI	SI
<b>Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)</b>	SI	SI	SI
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>	No	SI	SI
<b>Mandorle</b>	No	No	SI
<b>Nocciola</b>	No	SI	SI
<b>Noci</b>	No	No	SI
<b>Anacardium occidentale</b>	No	No	SI
<b>Noci pecan</b>	No	No	SI
<b>Noci brasiliane</b>	No	No	SI
<b>Pistacchi</b>	No	No	SI
<b>Noci Macadamia/Queensland</b>	No	No	SI
<b>Sedano e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Senape e prodotti derivati</b>	No	SI	SI
<b>Sesamo e prodotti derivati</b>	No	SI	SI
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg o &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	No	No
<b>Lupino e prodotti derivati</b>	No	No	No
<b>Molluschi e prodotti derivati</b>	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: FRUTTA A GUSCIO, SOIA, 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: 10129689      Ultima versione del: 05.04.2022

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	5,8	5,6 - 6,3		

**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:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Congelato
Commenti:	Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore e non può essere ricongelato.
<b>Condizioni di trasporto</b>	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

**INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO**

<b>Unità di distribuzione</b>			
Peso netto:	3,000 kg	Peso lordo:	3,326 kg
<b>Imballaggio primario</b>			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	PE
<b>Imballaggio secondario</b>			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato

**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.