

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Ultima versione del: 05.04.2022

GOLOSELLO VUOTO**CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	10129690
Azienda	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	1862
Baker & Baker Global	10129690
Altro	
Codice EAN	8030141012237
Codice CN (EU)	1905907000

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO

Denominazione dell'alimento: Prodotto dolciario fritto e congelato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Krapfen 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:** 60 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	15 g	10 - 20 g		

INFORMAZIONI SENSORIALI

Gusto: Leggermente dolce, Fritto, Pasticceria **Odore:** Fritto
Aspetto visivo: Rotonda **Colore:** Dorato
Struttura: Morbido

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Acqua; Olio vegetale (Palma; Colza; Girasole); UOVO pastorizzato; 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; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina; Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio; Enzima.

VALORI NUTRIZIONALI**Per 100 grammi di prodotto**

Energia: 1.513 kJ (361 kcal)
Grassi: 17,3 g
di cui acidi grassi saturi: 8,7 g
Carboidrati: 43,6 g
di cui zuccheri: 19,9 g
Proteine: 6,5 g
Sale (Na x 2,5): 0,7470 g

Numero articolo: 10129690

Ultima versione del: 05.04.2022

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si	Si	No
Fruento	Si	Si	No
Segale	No	No	No
Orzo	No	No	No
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Fruento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	Si	Si	No
Pesce e prodotti derivati	No	No	No
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	No	Si	No
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Si	Si	No
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	Si	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: 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

INFORMAZIONI CHIMICHE

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	5,5			

Numero articolo: 10129690

Ultima versione del: 05.04.2022

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

Condizioni di conservazione	
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.
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Consigli per la conservazione:	Ambiente
Condizioni di stoccaggio dopo scongelamento (Simulazione laboratorio)	
Consigli per la conservazione:	In frigorifero
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	-15 °C

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	2,5 kg		
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	PE
Imballaggio secondario			
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.