

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Ultima versione del: 05.04.2022

**KRAPFEN MIGNON****CODICI MATERIE PRIME**

Numero articolo	
Baker & Baker Numero articolo	<b>10130935</b>
Azienda	
Baker & Baker ITALIA S.R.L.	<b>Codice prodotto</b> 1829
Altro	
Codice EAN	8000860803997
Codice CN (EU)	1905907000

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO**

Denominazione dell'alimento: Prodotto dolciario fritto e congelato

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Krapfen Mignon, fritto e congelato. 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:** Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 24 ore e non può essere ricongelato. Scongellare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Guarnire a piacere.

**DIMENSIONI DEL PRODOTTO**

	Target	Intervallo	Metodo	Note
<b>Peso</b>	28 g	23 - 33 g		
<b>Altezza:</b>	50 mm			
<b>Diametro:</b>	65 mm			

**INFORMAZIONI SENSORIALI**

**Gusto:** Fritto, Leggermente dolce      **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; LATTOSIO; Siero di LATTE in polvere; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; 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.

Numero articolo: 10130935

Ultima versione del: 05.04.2022

**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	

**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>Fumento</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>Fumento 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	No	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: 10130935

Ultima versione del: 05.04.2022

**INFORMAZIONI CHIMICHE**

	Target	Intervallo	Valore tipico	Metodo / Note
pH				
pH:	5,5			UMA, commento: impasto

**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 24 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:	3 Giorni
Consigli per la conservazione:	In frigorifero
<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:	2,7 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.