

# SCHEDA TECNICA

aggiornata al 23/01/2019



N. 386/001



<b>Denominazione del prodotto / Product Name</b>	<b>Ventagli 225 g</b> <b>Ventagli of puff pastry 225 g</b>	
<b>Codice prodotto / Product Code</b>	12V225	
<b>Codice Ean / Ean Code</b>	8002594000048	
<b>Categoria merceologica / Product category</b>	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product	
<b>TMC / Shelf life</b>	255 giorni (gg/mm/aa) - 255 days (dd/mm/yy)	
<b>Modalità di conservazione / Method of storage</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C Keep in a cool and dry place, away from sources of light Keep the product between 14°C and 30°C	
<b>Peso nominale / Net weight</b>	225 g (soggetto a calo di peso naturale) 225 g (Subject to natural weight loss)	
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	3430 g	
<b>Ingredienti</b>	farina di <b>frumento</b> , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, malto di <b>frumento</b> in polvere, sale, aromi.	
<b>Ingredients</b>	<b>Wheat</b> flour, vegetable margarine (palm oil, sunflower oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), sugar, <b>wheat</b> malt powder, salt, flavorings.	
<b>Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration</b>	Contiene <b>Glutine</b> . Può contenere tracce di <b>soia</b> , <b>frutta a guscio</b> e <b>latte</b> . Contains <b>Gluten</b> . May contain traces of <b>soya</b> , <b>nuts</b> , and <b>milk</b> .	
<b>Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics</b>	colore / color doratura media / medium golden brown gusto / taste velato aroma vaniglia / Veiled vanilla flavor struttura / Structure media, friabile / media, crumbly odore / smell gradevole / pleasant sapore / flavor gradevole / pleasant	
<b>Informazioni Nutrizionali / Nutritional information</b>		
<b>Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:</b>	100 g	15 g / 1 pz
Energia / Energy	2234 kJ - 535 kcal	335 kJ - 80 kcal
Grassi / Fat	29 g	4,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14 g	2,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	55 g	8,3 g
di cui zuccheri / of which sugar	18 g	2,7 g
Fibre / Fibre	1,8 g	0,3 g
Proteine / Protein	6,7 g	1,0 g
Sale / Salt	0,83 g	0,125 g
<b>Analisi microbiologiche / Microbiological requirements</b>	CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g	
<b>Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try</b>	PET trasparente 235x170x33 / PET transparent 235x170x33	
<b>Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack</b>	film polipropilene laccato 35 my / Bopp coated film 35 my	
<b>Confezionamento Secondario / Secondary packaging</b>	cartone espositore 500x275x225 / box display 500x275x225	
<b>Confezionamento Terziario / Tertiary packaging</b>	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm	
<b>Confezioni per cartone / Packaging per cardboard</b>	12	
<b>Pallet</b>	60 cartoni (6 cartoni x 10 strati) / 60 boxes (6 boxes x 10 layers)	