

# SCHEDA TECNICA

aggiornata al 03/01/2023



<b>Denominazione del prodotto / Product Name</b>	<b>Treccine 200 g</b> <b>Treccine of puff pastry 200 g</b>	
<b>Codice prodotto / Product Code</b>	12T200	
<b>Codice Ean / Ean Code</b>	8002594001076	
<b>Categoria merceologica / Product category</b>	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product	
<b>TMC / Shelf life</b>	270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy)	
<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>	200 g (soggetto a calo di peso naturale) 200 g (Subject to natural weight loss)	
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	3120 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>senape</b> , <b>frutta a guscio</b> e <b>latte</b> . Contains <b>Gluten</b> . May contain traces of <b>soya</b> , <b>mustard</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	12,5 g / 1 pz
Energia / Energy	2234 kJ - 535 kcal	279 kJ - 67 kcal
Grassi / Fat	29 g	3,6 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14 g	1,8 g
Carboidrati / Carbohydrate	55 g	6,9 g
di cui zuccheri / of which sugar	18 g	2,3 g
Fibre / Fibre	1,8 g	0,2 g
Proteine / Protein	6,7 g	0,8 g
Sale / Salt	0,83 g	0,104 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>	PET1 trasparente 234x170x40 / PET1 transparent 234x170x40	
<b>Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack</b>	PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my	
<b>Confezionamento Secondario / Secondary packaging</b>	cartone espositore 505x275x225 / box display 505x275x225	
<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)	