

SCHEDA TECNICA

aggiornata al 03/01/2023



| | | |
|--|--|------------------|
| Denominazione del prodotto / Product Name | Ventagli 200 g Ventagli of puff pastry 200 g | |
| Codice prodotto / Product Code | 12V200 | |
| Codice Ean / Ean Code | 8002594001298 | |
| Categoria merceologica / Product category | Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product | |
| TMC / Shelf life | 270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy) | |
| Modalità di conservazione / Method of storage | 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 | |
| Peso nominale / Net weight | 200 g (soggetto a calo di peso naturale) 200 g (Subject to natural weight loss) | |
| Peso lordo / Gross weight | 3120 g | |
| Ingredienti | farina di frumento , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, malto di frumento in polvere, sale, aromi. | |
| Ingredients | Wheat flour, vegetable margarine (palm oil, sunflower oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), sugar, wheat malt powder, salt, flavorings. | |
| Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration | Contiene Glutine . Può contenere tracce di soia , senape , frutta a guscio e latte . Contains Gluten . May contain traces of soya , mustard , nuts and milk . | |
| Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics | 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 | |
| Informazioni Nutrizionali / Nutritional information | | |
| Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values: | 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 |
| Analisi microbiologiche / Microbiological requirements | CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g | |
| Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try | PET1 trasparente 238x172x35 / PET1 transparent 238x172x35 | |
| Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack | PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my | |
| Confezionamento Secondario / Secondary packaging | cartone espositore 505x275x225 / box display 505x275x225 | |
| Confezionamento Terziario / Tertiary packaging | EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm | |
| Confezioni per cartone / Packaging per cardboard | 12 | |
| Pallet | 60 cartoni (6 cartoni x 10 strati) / 60 boxes (6 boxes x 10 layers) | |