

SCHEDA TECNICA

aggiornata al 03/01/2023



Denominazione del prodotto / Product Name	Treccine 120 g Treccine of puff pastry 120 g	
Codice prodotto / Product Code	16T120	
Codice Ean / Ean Code	8002594001717	
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	120 g (soggetto a calo di peso naturale) 120 g (Subject to natural weight loss)	
Peso lordo / Gross weight	2640 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	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
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 227x124x40 / PET1 transparent 227x124x40	
Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack	PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my	
Confezionamento Secondario / Secondary packaging	cartone americano 505x275x225 / american box 505x275x225	
Confezionamento Terziario / Tertiary packaging	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm	
Confezioni per cartone / Packaging per cardboard	16	
Pallet	60 cartoni (6 cartoni x 10 strati) / 60 boxes (6 boxes x 10 layers)	