

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR VANIGLIA codice 1460	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR VANIGLIA Code 1460
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

DATI RELATIVI AL PRODUTTORE/MANUFACTURER INFORMATION

Indirizzo/address

DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME
SURGELATO/QUICK-FROZEN

DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADE NAME
Pasta bigné farcito con crema al gusto vaniglia.
Choux filled with vanilla flavoured cream.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

ITALIANO	Acqua - Zucchero - Uova - Farina di frumento - Sciroppo di glucosio - Amido - Olio vegetale (Colza) - Latte intero in polvere - Burro - Destrosio - Tuorlo d'uovo in polvere - Grasso vegetale (Palma)- Panna - Siero di latte – Aromi - Albume d'uovo in polvere - Latte scremato in polvere - Proteine del latte - Amido modificato - Gelatina di pesce - Sale - Curcuma - Bacche di vaniglia in polvere (0,06%) - Emulsionanti E 471 e E 472a - Stabilizzante E 407. Può contenere tracce di soia e frutta a guscio.
ENGLISH	Water - Sugar - Eggs - Wheat flour - Glucose syrup - Starch - Vegetable Oil (Rapeseed) - Whole milk powder - Butter - Dextrose - Egg yolk powder - Vegetable fat (Palm) - Cream - Whey (Milk) - Flavourings - Egg white powder - Skimmed milk powder - Milk protein - Modified starch - Fish gelatine - Salt - Turmeric - Spent vanilla powder (0.06%) - Emulsifiers E 471 and E 472a - Stabiliser E 407. May contain traces of soya and nuts.

09 22

Peso etichetta / Declared weight 1050 g (75 g x 14)
Codice EAN/EAN Code 8007574014602

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR VANIGLIA codice 1460	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR VANIGLIA Code 1460
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Coliformi totali / Total Coliforms	3000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	100 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984-1:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100 ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Valori medi / Typical values	100 g
Valore energetico / Energy Values	1025 KJ
	245 Kcal
Grassi / Fat	11,1 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	30,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	17,5 g
Proteine / Protein	5,0 g
Sale / Salt	0,30 g

TMC del prodotto / Best before

15 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es 10/2003; Expressed like mm/yyyy e.g.: 10/2003)

Temperatura di conservazione / Storage temperature

PER UN CONSUMO IDEALE: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.

TO ENJOY AT ITS BEST: the product is best eaten within the date indicated on the side of the box.

**** / *** (-18°C / 0°F) Vedi data indicata sulla confezione.

See side the date indicated on the box.

** (-12°C / 10°F) 30 Giorni / Days

(-6°C / 21°F) 7 Giorni / Days

(+4°C / 40°F) 2 Giorni / Days In frigorifero. In refrigerator.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero.

Do not re-freeze after thawing and it can be stored in refrigerator.

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR VANIGLIA codice 1460	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR VANIGLIA Code 1460
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

Modalità di utilizzo / Serving instructions

Non appena tolto dal freezer, rimuovere la pellicola protettiva.

Remove the protective film as soon as it comes out of the freezer.

1,5/2 ore/hours - A temperatura ambiente/At room temperature (21°C/22°C).

5/6 ore/hours - in frigorifero/In the refrigerator

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

		Peso / weight (g)	Dimensioni / Dimensions (mm)
Imballo primario / Primary pack	Contenitore in PET per 14 porzioni singole / PET Plastic tray for 14 single portions	36 g	394x294x50
	Pellicola in polietilene HD / Blue HD polyethylene film	10 g	300x400
Imballo secondario / Secondary pack	Imballo in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	149 g	Ext 419x296x57

INFORMAZIONI PALLET/ PALLET INFORMATION

Pallet : Dimensioni / Dimensions	80 x 120 cm
Pezzi/ scatola- Pieces / Case	14
Casse. / strato- Case / Layer	6
Strati / pallet - Layer / Pallet	25
Casse / pallet – Case / Pallet	150

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto ECLAIR VANIGLIA codice 1460	PRODUCT SPECIFICATION Product name ECLAIR VANIGLIA Code 1460
---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 10.10.2022	REVISIONE 00 VERSION
---	---------------------------------------

ALLERGENI / ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo/In the following table the allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof	X	
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof		X
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X	
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and product thereof		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.
This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation.