

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 10/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Brownies alle noci pecan		
CODICE PRODOTTO:	38455		
CODICE ARTICOLO	38455		
CODICE EAN	3617510384550		
CODICE DOGANALE	19059070		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	EMB 77085A		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Prodotto di pasticceria al cioccolato con noci pecan		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Prodotto di pasticceria al cioccolato con noci pecan congelata		
INGREDIENTI:	Cioccolato (27%) (Pasta di cacao (50%), Zucchero, Emulsionante: lecitina di SOIA), Zucchero, UOVA intere liquide, farina di FRUMENTO, BURRO concentrato, Olio di colza, NOCI PECAN (5%).		
STATO DEL PRODOTTO:	Cotto		
ORIGINE:	Francia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p>Modalità di preparazione: Scongelare il prodotto per almeno un giorno tra 0 e 4°C. Lasciare il prodotto per qualche minuto a temperatura ambiente prima di consumarlo oppure passarlo per qualche secondo nel microonde. Conservazione Massimo 7 giorni tra 0°C e +4°C o 3 giorni a temperatura ambiente, da trattare con corretta manipolazione e seguendo le pratiche igieniche</p>		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)			
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
	3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	SI	NO	


SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

 Ultima versione
10/2023

 DENOMINAZIONE DEL
PRODOTTO:

Brownies alle noci pecan

	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	SI	SI
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.		

 TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE:

-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

 TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE:

365 giorni

UNITÀ DI BASE

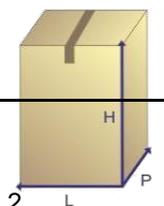
Cartone

CALIBRO

pezzi da circa 80g

PESO NETTO CARTONE:

10 kg (4 placche da 2,5 kg)

 IMBALLAGGIO, PALLET,
UNITÀ DI TRASPORTO:


Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
------	-----------------------	-------	------------	---------------------------------	-------------------------

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 10/2023																											
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Brownies alle noci pecan																															
	Cartone	41x32x18	120 cartoni	10 kg																												
	Strati	9	6 cartoni																													
	Pallet	120cm x 180cmx173. 400cm	54 cartoni		n° 24 cartoni per strato, n° 9 strati per pallet																											
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<p>GEMRCN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione GEMRCN: Dessert con più del 15% di lipidi - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 3/20 massimo - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN). <table border="1" data-bbox="483 1211 1511 1805"> <thead> <tr> <th>Valori nutrizionali medi</th> <th>Per 100g</th> <th>Per 80g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1943 kJ / 466 kcal</td> <td>1554 kJ / 373 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>28,8 g</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>11,5 g</td> <td>9,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>44,3 g</td> <td>35,4 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>35,9 g</td> <td>28,7</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>3,5 g</td> <td>2,8 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>5,7 g</td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,08 g</td> <td>0,1 g</td> </tr> </tbody> </table>					Valori nutrizionali medi	Per 100g	Per 80g	Energia	1943 kJ / 466 kcal	1554 kJ / 373 kcal	Grassi	28,8 g	23 g	di cui acidi grassi saturi	11,5 g	9,2 g	Carboidrati	44,3 g	35,4 g	di cui zuccheri	35,9 g	28,7	Fibre	3,5 g	2,8 g	Proteine	5,7 g	4,6 g	Sale	0,08 g	0,1 g
Valori nutrizionali medi	Per 100g	Per 80g																														
Energia	1943 kJ / 466 kcal	1554 kJ / 373 kcal																														
Grassi	28,8 g	23 g																														
di cui acidi grassi saturi	11,5 g	9,2 g																														
Carboidrati	44,3 g	35,4 g																														
di cui zuccheri	35,9 g	28,7																														
Fibre	3,5 g	2,8 g																														
Proteine	5,7 g	4,6 g																														
Sale	0,08 g	0,1 g																														
Specifiche nutrizionali	<table border="1" data-bbox="483 1812 1511 2045"> <tbody> <tr> <td>P/L:</td> <td colspan="2">0.20</td> </tr> <tr> <td>Acidi grassi Trans:</td> <td colspan="2">0,33 g</td> </tr> <tr> <td>Sodio:</td> <td>31,1 mg</td> <td>25 mg</td> </tr> <tr> <td>Calcio:</td> <td colspan="2">-</td> </tr> </tbody> </table>					P/L:	0.20		Acidi grassi Trans:	0,33 g		Sodio:	31,1 mg	25 mg	Calcio:	-																
P/L:	0.20																															
Acidi grassi Trans:	0,33 g																															
Sodio:	31,1 mg	25 mg																														
Calcio:	-																															

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 10/2023																
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Brownies alle noci pecan																	
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI	<table border="1"> <tr><td>Flora aerobica 30°C</td></tr> <tr><td>Flora lattica</td></tr> <tr><td>Rapporto Flora / Lattici</td></tr> <tr><td>Lieviti e Muffe</td></tr> <tr><td>Enterobatteriacee</td></tr> <tr><td>Coliformi 30°C</td></tr> <tr><td>ASR 46°C</td></tr> <tr><td>Stafilococchi a coagulasi positiva</td></tr> <tr><td>Clostridium perfringens</td></tr> <tr><td>Listeria monocytogenes</td></tr> <tr><td>Salmonella</td></tr> <tr><td>Pseudomonas</td></tr> <tr><td>Escherichia coli</td></tr> <tr><td>Bacillus cereus</td></tr> </table>	Flora aerobica 30°C	Flora lattica	Rapporto Flora / Lattici	Lieviti e Muffe	Enterobatteriacee	Coliformi 30°C	ASR 46°C	Stafilococchi a coagulasi positiva	Clostridium perfringens	Listeria monocytogenes	Salmonella	Pseudomonas	Escherichia coli	Bacillus cereus	<table border="1"> <tr> <th style="text-align: center;">CONFORMITÀ / NORMA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022 </td> </tr> </table>	CONFORMITÀ / NORMA	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022
Flora aerobica 30°C																		
Flora lattica																		
Rapporto Flora / Lattici																		
Lieviti e Muffe																		
Enterobatteriacee																		
Coliformi 30°C																		
ASR 46°C																		
Stafilococchi a coagulasi positiva																		
Clostridium perfringens																		
Listeria monocytogenes																		
Salmonella																		
Pseudomonas																		
Escherichia coli																		
Bacillus cereus																		
CONFORMITÀ / NORMA																		
Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022																		

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 10/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Brownies alle noci pecan	
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata		
IMMAGINE		

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Vassoio	PAP 20	Busta	LDPE 4	Cartone	PAP 20

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.



