


	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 10/12/2017	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 25/09/2019	N° Revisione/ Revision N° 01
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code</b> E70602	Denominazione prodotto/Product name <b>KRAPFEN ZUCCHERATO VUOTO/ PLAIN SUGAR KRAPFEN</b>	Numero/Number EAN13	

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION:</b> Prodotto dolciario fritto e congelato/ Fried and frozen confectionery product.	
--	---

<b>COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order):</b> Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma, UOVA pastorizzate, zucchero, lievito di birra, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: E471, E472e, sale, LATTE in polvere, oli vegetali (palma, colza, girasole), GLUTINE di FRUMENTO, destrosio (da FRUMENTO), ALBUME in polvere, aromi, agenti di trattamento della farina: E300, E920, antiagglomerante: E170, enzimi.  Ingredients: WHEAT flour, water, palm oil, pasteurized EGGS, sugar, brewer's yeast, LACTOSE, MILK serum powder, emulsifiers: E471, E472e, salt, MILK powder, vegetable oils (palm, rape, sunflower), GLUTEN of WHEAT, dextrose (from WHEAT), ALBUME powder, flavorings, flour treatment agents: E300, E920, anti-caking agent: E170, enzymes.
---

<b>PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT:</b> 60 g (±5%)
---

<b>SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/ FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piano di "Manutenzione Igienica" applicato/"Hygienical Maintenance" plan</li> <li>• Piano di "Pest Control" applicato/"Pest Control"plan</li> <li>• Politica "Vetri e plastiche dure" applicata/Application of "Glass and plastic" politic</li> <li>• Politica "Allergeni" applicata/Application of "Allergen"politic</li> <li>• Politica "NO OGM" applicata/Application of "NON-OGM" politic</li> <li>• Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti/Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates</li> <li>• Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti/Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates</li> </ul>
---


<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico) / CHEMICAL-PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):</b>
--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kcal/Kcal</li> <li>• Kjoule/Kjoule</li> <li>• grassi/fat</li> <li>• di cui acidi grassi saturi/of which saturated</li> <li>• proteine /protein</li> <li>• carboidrati/carbohydrates</li> <li>• di cui zuccheri/of which sugars</li> <li>• fibre/fiber</li> <li>• sale/salt</li> </ul>	377 kcal 1578 kJ 20,1 g 9,9 g 7,6 g 40,6 g 15,1 g 1,8 g 0,71 g
--	--

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carica batterica totale (ufc/g)/Total bacterial count (cfu/g): &lt;100000</li> <li>• Coliformi totali (ufc/g)/Total coliform (cfu/g): &lt;100</li> <li>• E. Coli (ufc/g)/ E. Coli (cfu/g): &lt;10</li> <li>• Muffe e lieviti (ufc/g)/ Moulds and yeasts (cfu/g): &lt;100</li> <li>• Stafilococco aureo (ufc/g)/ Staphylococcus aureus (cfu/g): &lt;100</li> <li>• Salmonella (ufc/g)/ Salmonella (ufc/g): assente in 25 g/absent in 25g</li> <li>• Listeria monocytogenes (ufc/g)/ Listeria monocytogenes (ufc/g): assente in 25 g/absent in 25g</li> </ul>
--

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 10/12/2017	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 25/09/2019	N° Revisione/ Revision N° 01
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code</b> E70602	Denominazione prodotto/Product name <b>KRAPFEN ZUCCHERATO VUOTO/ PLAIN SUGAR KRAPFEN</b>	Numero/Number EAN13	

<b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:</b> Il prodotto viene confezionato in sacchetto di polietilene e successivamente in cartone ondulato per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti e Reg. CE 1935/04. Le confezioni e pallet sono così composti:  The product is packaged in polyethylene bag and in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates and Reg. EC 1935/04. The packages and pallet are made up as follows:													
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>peso netto unità di vendita sales unit net weight</td> <td style="text-align: center;"><b>1.98 Kg (ottenuto dal peso di 24 pz/ obtained from the weight of 24 pcs)</b></td> </tr> <tr> <td>dimensioni unità di vendita sales unit size (cm):</td> <td style="text-align: center;"><b>39x25.5x25.2</b></td> </tr> <tr> <td>numero di scatole per singolo pallet pack number per pallet</td> <td style="text-align: center;"><b>63</b></td> </tr> <tr> <td>numero di scatole per singolo strato pack number per single layer</td> <td style="text-align: center;"><b>9</b></td> </tr> <tr> <td>numero di strati per pallet layer number per pallet</td> <td style="text-align: center;"><b>7</b></td> </tr> <tr> <td>dimensioni del pallet utilizzato pallet size</td> <td style="text-align: center;"><b>800 x 1200 mm</b></td> </tr> </table>	peso netto unità di vendita sales unit net weight	<b>1.98 Kg (ottenuto dal peso di 24 pz/ obtained from the weight of 24 pcs)</b>	dimensioni unità di vendita sales unit size (cm):	<b>39x25.5x25.2</b>	numero di scatole per singolo pallet pack number per pallet	<b>63</b>	numero di scatole per singolo strato pack number per single layer	<b>9</b>	numero di strati per pallet layer number per pallet	<b>7</b>	dimensioni del pallet utilizzato pallet size	<b>800 x 1200 mm</b>	
peso netto unità di vendita sales unit net weight	<b>1.98 Kg (ottenuto dal peso di 24 pz/ obtained from the weight of 24 pcs)</b>												
dimensioni unità di vendita sales unit size (cm):	<b>39x25.5x25.2</b>												
numero di scatole per singolo pallet pack number per pallet	<b>63</b>												
numero di scatole per singolo strato pack number per single layer	<b>9</b>												
numero di strati per pallet layer number per pallet	<b>7</b>												
dimensioni del pallet utilizzato pallet size	<b>800 x 1200 mm</b>												
<b>CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:</b> Conservare a temperatura inferiore o uguale a -15°C e consumare entro 12 mesi dal giorno di produzione.  Store at a temperature lower or equal to -15°C and consume within 12 months from the date of production.													
<b>MODALITÀ D'UTILIZZO/ HOW TO USE:</b> Scongelare il prodotto a 20/24°C per 90-120 minuti circa. Guarnire a piacere. Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 48 ore e non può essere ricongelato.  Thaw the product at 20/24°C for about 90-120 minutes. Garnish to taste. Once thawed, the product must be consumed within 48 hours and cannot be refrozen.													
<b>DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:</b> Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.  We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations: EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed; EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.													

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET</b>	Data Emissione/ Date of issue 10/12/2017	N° pagina/ Page number 1/3
		Data Revisione/ Date of revision 25/09/2019	N° Revisione/ Revision N° 01
<b>Cod. Int. Prodotto/ Product code</b> E70602	Denominazione prodotto/Product name <b>KRAPFEN ZUCCHERATO VUOTO/ PLAIN SUGAR KRAPFEN</b>	Numero/Number EAN13	

ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED							
Arachidi/ Peanuts	Assente/ Absent	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/ Milk and products thereof	Presente/ Present
Frutta a guscio/ Nuts	Presente/ Present	Soia e derivati/ Soy and product thereof	Presente/ Present	Crostacei/ Crustaceans	Assente/ Absent	Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof	Assente/ Absent
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and products thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/ Fish and product thereof	Assente/ Absent	Anidride solforosa/ Sulfur dioxide	Assente/ Absent	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Assente/ Absent
Lupini/ Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				

Rev. N° 01 del 25-09-2019	APPROVAZIONE RRS