



Descrizione prodotto di pasticceria prelievitato surgelato pronto forno. Percentuale di melange utilizzata al momento dell'incasso 25%.

Ingredienti: farina di grano, melange (materia grassa 80% (grassi ed oli vegetali parzialmente frazionati e burro anidro), acqua, emulsionanti mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, conservante sorbato di potassio, correttore di acidità acido citrico, aromi, colorante annatto) (25%), acqua, zucchero, lievito, glutine di grano, uova, latte intero in polvere, miele, sale, emulsionanti: E472, glutine di frumento, destrosio, acido ascorbico E300, alfa amilasi.

Ingredienti farcitura crema e uvetta: crema: zucchero, amido modificato, latte intero in polvere, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lattosio, addensante E404 (alginato di calcio), aromi, sale, coloranti: betacarotene, curcumina E171, uvetta sultanina disidratata

Prodotto nello stabilimento: Paila production srl – Via Colorni n.6, 47122 Forlì (FC). Notifica n. 10/01/2013 e 29/10/2012, ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e della Determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008.

Riferimenti legislativi:

Prodotti di pasticceria conformi ai Regg CE 178/2002, 852/2004, 1881/2006 e successivi emendamenti.

Imballaggi: conforme al D.M 21.03.73, al Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti

Etichettatura conforme al D.Lgs 109/92, Reg. (CE) 1169/2011

Consumatori sensibili (YOPI*): non ci sono restrizioni al consumo se impiegato in una dieta bilanciata. Controindicazioni: riconosciuta allergia al glutine, alle uova, al latte e prodotti derivati.

Allergeni presenti: glutine, glutine di grano, latte in polvere, uova, lattosio.

CARATTERISTICHE	PARAMETRI	VALORE	METODO
ORGANOLETTICHE	Aspetto Colore Gusto Consistenza	Come di prodotto fresco Colore e doratura tipici del croissant Tipico del prodotto fresco Soffice	Analisi sensoriale
NUTRIZIONALE	Carboidrati	43%	Fonte INRAN: ripartizione percentuale dell'energia per cannoli alla crema
	Proteine	7%	
	Lipidi	50%	
NUTRIZIONALE Uvetta	Carboidrati	95,07%	ripartizione percentuale dell'energia per uva secca calcolata 100 gr
	Proteine	3,69%	
	Lipidi	1,24%	
MICROBIOLOGICHE	Coliformi	≤1000 ufc/gr	ISO 4832:2006
	E. coli	≤10 ufc/gr	ISO 16649-2:2001
	Staphylococcus aureus	≤100 ufc/gr	UNI EN ISO 6888-2:2004
	Salmonella spp	Assente in 25 gr	AFNOR BRD07/11-12/05
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr	NORDVAL BRD-022/05

Modalità di utilizzo: si consiglia di cuocere direttamente da congelato a 160/170°C per circa 25/28 minuti in forno ventilato già in temperatura.

Modalità di conservazione: conservare il prodotto a -18°C. Il prodotto scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato nell'arco di 24 ore. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione.

Cod. Articolo	Grammatura per pezzo	Imballo primario	Pezzi per sachetto	Sacchetti per cartone	Totale pezzi	Imballi per pallet	Dimensioni imballo	Shelf-life
PFM120	75 gr (±5)	Sacco cartene	23	2	46	(8x7) 56	390x 290x 216 mm	12 mesi

*YOPI: young, old, pregnant, immunocompromised (bambini, anziani, donne incinte, immunocompromessi)