



PAILA PRODUCTION S.R.L

ST 27 PFB

TRECCIA CREMA E CIOCCOLATO BURRO 25%  
ALL'INCASSO SURGELATO PRONTO FORNOPag. 1 di 1  
Rev.0 del 06/13

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

**Ingredienti:** farina di grano, burro (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 gocce di cioccolato:** 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, gocce cioccolato fondente.

**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 gocce cioccolato	Carboidrati	36%	Fonte INRAN: ripartizione percentuale dell'energia per cioccolato fondente
	Proteine	5%	
	Lipidi	59%	
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 sacchetto	Sacchetti per cartone	Totale pezzi	Imballi per pallet	Dimensioni imballo	Shelf-life
PFB122	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)