

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 24.04.2025
	CONCHIGLIA LATTE PANNA 95G	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario da forno crudo surgelato da consumarsi previa cottura, di forma tipica a conchiglia con intarsiature in superficie, costituito da un impasto di pasta sfoglia, con ritagli in superficie, farcito con crema latte panna e decorato con zucchero semolato. Prodotto pronto forno, sfogliato dopo cottura./Deep frozen raw baked confectionery product to be consumed after cooking, with a typical shell shape with inlays on the surface, made of a puff pastry dough, with trimmings on the surface, filled with milk cream and decorated with granulated sugar. Ready-to-oven product, flaked after cooking

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, crema **PANNA-LATTE 27%** (**LATTE** intero pastorizzato, **PANNA**, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti: E471, aromi, sale), margarina vegetale (grassi vegetali: palma, acqua, olio vegetale: girasole, sale, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, aromi naturali, correttori di acidità: acido citrico), acqua, zucchero, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, stabilizzanti: E953; sciroppo di glucosio, agenti gelificanti: E406, acidificanti: E330, conservanti: E202, emulsionanti: E472e; destrosio, aroma naturale, lievito inattivo. Può contenere **UOVA, SOIA, SESAMO, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO/ WHEAT flour, cream CREAM - MILK 27%** (pasteurized whole MILK, CREAM, sugar, glucose syrup, modified corn starch, skimmed MILK powder, emulsifiers: E471, flavours, salt), vegetable margarine (vegetable fats: palm, water, vegetable oil: sunflower, salt, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; natural flavours, acidity regulators: citric acid), water, sugar, WHEAT GLUTEN, salt, stabilizers: E953; glucose syrup, gelling agent: E406, acidifiers: E330, preservatives: E202, emulsifiers: E472e; dextrose, natural flavour, inactive yeast. May contain EGGS, MUSTARD, SOY, SESAME, NUTS.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Listeria monocytogenes	Assente/25 g Absent/25 g
Salmonella	Assente/25 g Absent/25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Nutritional Characteristics (average content in 100 g of product)

Energia/Energy	1556 kJ/373 kcal
Grassi/Fats	24 g
di cui acidi grassi saturi Of which saturates	13 g
Carboidrati/Carbohydrate	34 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	9,7 g
Fibre/Fiber	0,8 g
Proteine/Protein	4,9 g
Sale/Salt	0,58 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

CONCHIGLIA LATTE PANNA 95G / Conchiglia puff pastry with Cream Milk 95G
95g x 40 pezzi/pieces. Peso netto/Net Weight: 3800g
Codice Prodotto/Product Code: 56417

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 24.04.2025
	CONCHIGLIA LATTE PANNA 95G	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Codice EAN/EAN code: 05413476316806

Imballo/Packaging

Scatola di cartone ondulato contenente sacco di HDPE2 sigillato idoneo al contatto alimentare/Corrugated cardboard box (double wave) containing HDPE2 bag sealed suitable for food contact.

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 160 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 160 mm (L x W x H).

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 9; Euro Pallet contenente 81 cartoni/Cartons for layer 9. Layers for pallet 9. Euro Pallet contains 81 cases.

Dimensioni Pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 1590 mm

Conservazione/Storage

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato/Lower temperature to -18 °C. Once thawed the product must not be refreeze.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C/12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/Transport Mode

In automezzo alla temperatura non superiore ai - 18 °C/In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità di uso/How to use

Preriscaldare il forno a 170/180 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 25-28 minuti/Preheat oven to 170/180 °C, place product on baking tray and bake for 25-28 minutes.

Categorie di utilizzo/Categories of use

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

The product can be consumed by:

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
Gluten (Celiacs)	No	Milk/Lactose	No
Crustaceans	Yes	Mustard	No

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
Vegetarians	Yes
Vegan	No

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 24.04.2025
	CONCHIGLIA LATTE PANNA 95G	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Eggs	No	Celery	Yes
Fish	Yes	Sesame	No
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	Yes
Soy	No	Lupins	Yes
Nuts	No	Molluscs	Yes

Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

Allergene	Presenza	Possibile contaminazione	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina, glutine di frumento
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova		si	
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Crema panna-latte
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati		si	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

Allergens (Reg. EU 1169/2011)

Allergens	Presence	Possible contamination	Ingredient
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products	YES		Flour, wheat gluten
Crustaceans and products thereof	NO		
Eggs and egg products		YES	

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 24.04.2025
	<u>CONCHIGLIA LATTE PANNA</u> <u>95G</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<i>Fish and fish products</i>	<i>NO</i>		
<i>Peanuts and peanut products</i>	<i>NO</i>		
<i>Soy and soy-based products</i>		<i>YES</i>	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	<i>YES</i>		<i>Cream milk</i>
<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L.), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nut (Anacardium occidentale), pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>		<i>YES</i>	
<i>Celery and products based on celery</i>	<i>NO</i>		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		<i>YES</i>	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		<i>YES</i>	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>	<i>NO</i>		
<i>Lupins and products based on lupins</i>	<i>NO</i>		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	<i>NO</i>		