

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 26.09.2025
	KRAPFEN CREMA 80G/ Krapfen custard	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario fritto surgelato da consumarsi previo scongelamento, ottenuto dalla lievitazione dell'impasto, fritto, ripieno di crema, decorato in superficie con zucchero semolato e surgelato/ Deep frozen fried confectionery product to be consumed after defrosting, obtained by leavening the dough, fried, filled with cream, decorated on the surface with granulated sugar and frozen.

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, crema 23% (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato (E1442), **LATTE** intero in polvere, olio di cocco, aromi naturali, sale, colorante: E160a), acqua, **UOVA** pastorizzate, olio di girasole alto oleico, zucchero, lievito di birra, **BURRO** 2,4%, **LATTOSIO**, lievito naturale 1,5% (acqua, farina di **FRUMENTO**, colture di lieviti), sale, aromi naturali, emulsionanti: E471, E472e, siero di **LATTE** in polvere, olio di girasole, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO** pastorizzato in polvere, antiossidante: E300, antiagglomerante: E920; enzimi: amilasi, xilanasi (da **FRUMENTO**).

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SOIA, SENAPE**

WHEAT flour, custard 23% (water, sugar, glucose syrup, modified starch (E1442); whole MILK powder, coconut oil, natural flavour, salt, colour: E160a), water, pasteurized EGGS, high oleic sunflower oil, sugar, yeast, BUTTER 2,4%, LACTOSE, natural yeast 1,5% (water, WHEAT flour, yeast cultures), salt, natural flavour, emulsifiers: E471, E472e; whey MILK powder, sunflower oil, WHEAT GLUTEN, pasteurized EGG white powder, antioxidant: E300, improving agent: E920; enzymes: amylase, xylanase (from WHEAT).

/May contain NUTS, SESAME, SOY, MUSTARD.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

Conta Microbica Totale a 30 °C	< 100.000 UFC/g	TBC at 30 °C	< 100.000 CFU/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g	E. Coli	< 10 CFU/g
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g	Enterobacteriaceae	< 100 CFU/g
Bacillus Cereus	< 100 UFC/g	Bacillus Cereus	< 100 CFU/g
Muffe	< 1000 UFC/g	Moulds	< 1000 CFU/g
Lieviti	< 1000 UFC/g	Yeast	< 1000 CFU/g
Stafilococco coagulasi +	< 10 UFC/g	Staphylococcus coagulase +	< 10 CFU/g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g	Listeria monocytogenes	Absent/25 g
Salmonella	Assente in 25 g	Salmonella	Absent/25 g

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

Energia/Energy	1226 kJ/291 kcal
Grassi/Fats	10 g
di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	5,1 g
Carboidrati/Carbohydrate	42 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	7,2 g
Fibre/Fiber	0,9 g
Proteine/Protein	7,9 g
Sale/Salt	0,76 g

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.: 2 del 26.09.2025
	<u>KRAPFEN CREMA 80G/</u> <u>Krapfen custard</u>	Pagina 2 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

KRAPFEN CREMA 80G/Krapfen custard 80 g

Peso netto/Net Weight: 1920 g (4pz x 6 confezioni/4 pcs x 6 package).

Dimensioni prodotto/Product dimension: 90 mm (+/- 5 mm) x 50 mm (+/- 5 mm) D x h

Codice Prodotto/Product Code: 56425

Codice EAN cartone/EAN code cardboard: 05413476316882

Codice EAN flowpack/EAN code flowpack: 5413476317490

Imballo/Packaging

Scatole di cartone ondulato PAP20 contenente confezioni in PP05 sigillate idonei al contatto alimentare/Corrugated cardboard boxes PAP20 containing sealed PP05 flowpacks suitable for food contact.

Dimensioni cartone: 395 mm x 255 mm x 190 mm (Lu x La x H)/Carton size: 395 mm x 255 mm x 190 mm (L x W x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 81 cartoni/Pallet row containing 9 boxes. EUR Pallet containing 81 cartons.

Dimensioni Pallet/Pallet dimensions: 800 mm x 1200 mm x 1860 mm

Conservazione/Storage

Conservare a temperatura uguale o inferiore ai -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato/Store at or below -18°C. Once thawed the product must not be refrozen.

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 inferiore ai -18 °C/In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità di uso/How to use

Gestione a 0/+4 °C/Management at 0/+4 °C

Scongela il prodotto a temperatura di 0/+4 °C per circa 8/10 ore. Conservare a temperatura di 0/+4 °C e consumare preferibilmente entro le 48 ore. Guarnire a piacere/Defrost the product at a temperature of 0/+4 °C for approximately 8/10 hours. Store at a temperature of 0/+4 °C and consume within and no later than 48 hours. Garnish as desired.

Gestione a +20/+24 °C/Management at +20/+24 °C

Scongela il prodotto a temperatura di +20/+24 °C per circa 3/4 ore. Conservare a temperatura di +20/+24 °C e consumare entro e non oltre le 24 ore. Nel caso di scongelamento in confezione originale, si consiglia di rimuovere la confezione entro le 6 ore dallo scongelamento. Guarnire a piacere/Defrost the product at a temperature of +20/+24 °C for approximately 3/4 hours. Store at a temperature of +20/+24 °C and consume within and no later than 24 hours. If defrosting in the original packaging, it is recommended to remove the packaging within 6 hours of defrosting. Garnish as desired.

Categorie di utilizzo/Categories of use

Il prodotto può essere consumato da:

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 26.09.2025
	KRAPFEN CREMA 80G/ Krapfen custard	Pagina 3 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Soggetti allergici e/o intolleranti	Si/No	Soggetti allergici e/o intolleranti	Si/No
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

Stili di vita alimentari	Si/No
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

The product can be consumed by:

With allergies and / or intolerant	Yes /No	With allergies and / or intolerant	Yes /No
Gluten (Celiacs)	No	Milk/Lactose	No
Crustaceans	Yes	Mustard	No
Eggs	No	Celery	Yes
Fish	Yes	Sesame	No
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	Yes
Soy	No	Lupins	Yes
Nuts	No	Molluscs	Yes

Styles of food and life	Yes /No
Vegetarians	Yes
Vegan	No
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, lievito naturale, glutine di frumento, enzimi
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Uova, albume d'uovo
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, burro, lattosio, siero di latte in polvere
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	

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.: 2 del 26.09.2025
	<u>KRAPFEN CREMA 80G/</u> <u>Krapfen custard</u>	Pagina 4 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

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)

<i>Allergens</i>	<i>Presence</i>	<i>Possible contamination</i>	<i>Ingredient</i>
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>	YES		<i>Flour, natural yeast, wheat gluten, enzymes</i>
<i>Crustaceans and products thereof</i>	NO		
<i>Eggs and egg products</i>	YES		<i>Eggs, egg white powder</i>
<i>Fish and fish products</i>	NO		
<i>Peanuts and peanut products</i>	NO		
<i>Soy and soy-based products</i>		YES	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	YES		<i>Custard, butter, lactose, whey 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>		YES	
<i>Celery and products based on celery</i>	NO		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		YES	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		YES	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>	NO		
<i>Lupins and products based on lupins</i>	NO		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	NO		