

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 01.01.2026
	Oggetto: Croissant Dritto Vuoto 80g Object: Croissant Plain 80 g	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 dritta costituito da un impasto di pasta lievitata con lievito naturale, accoppiato con mélange/Deep frozen raw baked confectionery product to be consumed after cooking, with a straight shape made up of a dough leavened with natural yeast, coupled with blend.

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, mélange (grassi vegetali (palma, cocco), acqua, **BURRO** anidro, sale, emulsionanti: E471; aromi naturali, correttore di acidità: E330), acqua, zucchero, lievito, **UOVA** pastorizzate, proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, sale, lievito naturale (acqua, farina di **FRUMENTO**, colture di lieviti), emulsionanti: E472e; destrosio, stabilizzanti: E953, sciroppo di glucosio, agenti gelificanti: E406; acidificanti: E330; conservanti: E202; aromi naturali, coloranti: E160a(i). Può contenere **SOIA**, **SESAMO**, **SENAPE**, **FRUTTA A GUSCIO**/WHEAT flour, blend (vegetable fats (palm, coconut), water, anhydrous BUTTER, salt, emulsifiers: E471; natural flavours, acidity regulators: E330), water, sugar, yeast, pasteurized EGGS, MILK protein powder, skimmed MILK powder, WHEAT GLUTEN, salt, natural yeast (water, WHEAT flour, yeast cultures), emulsifiers: E472e; dextrose, stabilizers: E953, glucose syrup, gelling agents: E406; acidity regulators: E330; preservatives: E202; natural flavours, colours: E160a(i). May contain SOY, SESAME, MUSTARD, 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	1 511 kJ/362 kcal
Grassi/Fats	23 g
di cui acidi grassi saturi Of which saturates	13 g
Carboidrati/Carbohydrate	32 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	5,8 g
Fibre/Fiber	0,9 g
Proteine/Protein	6,4 g
Sale/Salt	0,82 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Croissant Dritto vuoto/Croissant plain 80g
80g x 54 pezzi/pieces. Peso netto/Net Weight: 4320g
Codice /Code: CR0093/ 57223
Codice Ean/Ean Code: 8014240204823

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.

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 01.01.2026
	Oggetto: Croissant Dritto Vuoto 80g Object: Croissant Plain 80 g	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 240 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 240 mm (L x W x H).

Fila Pallet: 9 cartoni. Strati per pallet: 8; Euro Pallet contenente 72 cartoni/Cartons for layer 9. Layers for pallet 8. Euro Pallet contains 72 cases.

Dimensioni pallet/Pallet Size: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione/Storage

Temperatura 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 utilizzo/How to use

Preriscaldare il forno a circa 160-165 °C, lasciar scongelare su teglia per 20' e cuocere per circa 24/26 min.Pre-heat the oven to 160/165 °C defrost 20 minutes and bake for about 20/24 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
Eggs	No	Celery	Yes
Fish	Yes	Sesame	No
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	Yes
Soy	No	Lupins	Yes
Nuts	No	Molluscs	Yes

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

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 01.01.2026
	Oggetto: Croissant Dritto Vuoto 80g Object: <u>Croissant Plain 80 g</u>	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergeni (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina, glutine di frumento, lievito naturale
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	si		Uova
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		Mélange, proteine del latte, latte scremato
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch)</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) 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)

<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, wheat gluten, natural yeast</i>
<i>Crustaceans and products thereof</i>	NO		
<i>Eggs and egg products</i>	YES		<i>Eggs</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>Blend, milk protein, skimmed milk</i>
<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L.), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans</i>		YES	

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 2 del 01.01.2026
	Oggetto: Croissant Dritto Vuoto 80g Object: <u>Croissant Plain 80 g</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<i>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>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>		