	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 5602C
	Sfoglia crema Custard puff pastry	Rev 1 24/03/2023




1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME

Sfoglia crema/Custard puff pastry		
Tipologia prodotto Class of product	Crudo, congelato Raw, frozen	<i><u>Prodotto dolciario congelato con farcitura alla crema da consumarsi previa cottura</u></i> <i><u>Preleavened frozen confectionery product with custard filling use only after cooking</u></i>
Cod EAN13	8032869895970	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14		19012000

2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Farina di **FRUMENTO**, acqua, semilavorato al burro [oli e grassi vegetali (olio di girasole alto oleico, grasso di karitè), **BURRO**, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aromi, colorante (betacarotene)], semilavorato alla crema pasticcera 18.5% [acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amidi modificati (adipato di diamido acetilato-fosfato di diamido idrossipropilato), tuorlo d'uovo zuccherato al 50% (tuorlo d'**UOVO**, zucchero), olio di cocco, stabilizzanti (cellulosa-carbossimetilcellulosa), aromi, conservante (sorbato di potassio), sale, colorante (betacarotene)], zucchero, **BURRO**, sale, aromi, lievito inattivato.

WHEAT flour - Water - Semi-processed **BUTTER** [(vegetable oil (high oleic sunflower) - fat (shea)) - **BUTTER** - water - salt - emulsifier (mono-and diglycerides of Fatty Acids) - concentrated lemon juice - flavourings - colouring (beta carotene)] - Semifinished custard (18,5 %) [water - sugar - glucose syrup - modified corn starch (Acetylated diamide adipate, Hydroxypropylated diamide phosphate) - **EGG YOLK** sweetened 50% (**EGG YOLK** - sugar) - vegetable oil (coconut) - Stabilisers: (Cellulose, Carboxymethyl cellulose) - flavourings - Preservative (potassium sorbate) - salt - colouring (beta carotene)] - Sugar - **BUTTER** (from **MILK**) - Salt - flavourings - Inactivated yeast.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 5602C
	Sfoglia crema Custard puff pastry	Rev 1 24/03/2023

3. ALLERGENI/ ALLERGENES


<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg. EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products)	Y	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product based on shellfish	N	N
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts-based product	N	N
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy-based product	N	Y
Latte e prodotti a base di latte/ Milk and dairy products (lactose included)	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti/ Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product)/	N	Y
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and product based on celery	N	N
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard based product	N	Y
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	Y
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and sulphites in concentration above 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	Y
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

Y = Sì N= NO La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

**PUÒ CONTENERE FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, SENAPE, SESAMO, SOIA.
MAY CONTAIN FRUITS IN SHELL, LUPIN BEANS, MUSTARD, SESAME, SOY.**

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value on 100 g of products	
Energia/ Energy	1427 kJ / 340 Kcal
Grassi/ Fat	19.1 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated	16.9 g
Carboidrati/ Carbohydrate	42.8 g
di cui zuccheri/ of which saturated	14 g
Proteine/ Proteins	4.2 g
Fibre/ Fiber	Nd
Sale/ Salt	0.7 g
Ac. grassi monoinsaturi/ Monounsaturated fatty acid	Nd
Ac. grassi polinsaturi/ Polyunsaturated fatty acid	Nd
Grassi trans/ Trans fatty acid	Nd
Colesterolo/ Cholesterol	Nd
Sodio/ Sodium	Nd

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 5602C
	Sfoglia crema Custard puff pastry	Rev 1 24/03/2023

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.
Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Lo stesso identifica univocamente il prodotto riportando vari numeri/lettere così predisposti: L indicativo della dicitura lotto; Due numeri corrispondenti all'anno (21 per il '21 etc); tre numeri relativi al giorno dell'anno indicato. Attigui a questi si trovano impresse una lettera per la linea produttiva e un orario di realizzazione.

Packaging it's identified by productive batch impressed on. It's originated by five numbers, and appears like 21056 (21 represent year 2021, etc, the other numbers are related on the day of the year indicated.)
You can find also a letter that is the productive line, hour and minutes related on the daily production

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

Temperatura/ Temperature	TMC/BBD
-18°C	12 mesi / 12months

Dopo lo scongelamento non ricongelare
After defrost product must not be re-frozen.


Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo
Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)

8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Cottura	175°C	25-28 min	
Baking	175°C	25-28 min	

Le istruzioni sono indicative e possono variare a seconda del tipo di forno. Cuocere fino alla doratura desiderata. Per esaltare le caratteristiche del prodotto si consiglia di attendere 15 minuti prima di consumare

Instructions can be different depending on the oven. Cook until desired appearance. To savour the product at its best we advise you to wait at least 15 minutes before enjoying.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 5602C
	Sfoglia crema Custard puff pastry	Rev 1 24/03/2023

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
E.coli	10 UFC/g	
Stafilococco coagulasi positiva	10 ² UFC/g	
Listeria spp.	ASSENTE/ABSENT in 25 g	
Salmonella	ASSENTE/ABSENT in 25 g	


10. PARAMETRI EDONISTICI/ SENSORY PARAMETERS

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value
Odore/Flavour	Zucchero caramellato/Caramelized sugar
Colore/Colour	Dorato in superficie/ Golden in surface
Sapore/Taste	Tipico di impasto tipo sfoglia, con farcitura alla crema /Typical puff-pastry dough, with custard filling.

11. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo / Net weight piece	85 g
Dimensioni (crudo)/Dimensions (raw)	10cm (±0.5cm)*10cm(±0.5cm)
Peso netto scatola/ Net weight box	5.52 kg

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Imballaggio plastico/ Plastic bag	LDPE ad uso alimentare/ Food developed LDPE	Incolore/ No color	53cm*51.5cm	65 pezzi a busta 65 pieces/bag
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	39.8cm*25.5cm*18cm	1 busta a scatola 1 bag in box	65 pz-scatola/ 65 pcs-box
Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet 80cm*120cm	9 cartoni-strato/ boxes-layer	9 strati- layers	81 cartoni/boxes	507 kg lordo/ gross

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 5602C
	Sfoglia crema Custard puff pastry	Rev 1 24/03/2023



Prodotto e distribuito da/ Produced and distributed by	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono/ Phone	+390571902909	web:	
Approvato/ Approved: Direzione/Qualità			