

DELSIGEL ITALIA S.r.l.  
Via della Meccanica, snc  
04013 Sermoneta (LT)



132  
INTRIKO CREMA • 2,1 KG

SPECIFICHE  
REVISIONE N. 1.5  
DATA AGGIORNAMENTO: 06.05.2024  
Pag. 1 di 4

## IMMAGINE



## IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

COD. PRODOTTO	132
DENOMINAZIONE PRODOTTO	INTRIKO CON FARCITURA ALLA CREMA (29%)
CONDIZIONI FISICHE	PRODOTTO FRITTO E SURGELATO.
CODICE EAN	8050880101320
UNITÀ DI VENDITA	CARTONE
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	1 CARTONE • KG 2,1
PEZZI PER CARTONE	30
DESCRIZIONE CARTONE	Cassa americana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di polietilene contenente tre vassoi in cartone alimentare ricoperta da un film in poliestere trasparente contenenti 10 pezzi di prodotto ognuna.

## INGREDIENTI

Impasto: FARINA DI FRUMENTO; zucchero semolato; olio di semi di girasole alto oleico; margarina (Grasso vegetale: Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Emulsionanti: Mono- e di-gliceridi degli acidi grassi; Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330)); UOVA; sale; acqua; lievito; LATTE INTERO in polvere; aroma vaniglia; destrosio, FARINA DI MALTO DI FRUMENTO.

Farcitura alla crema (29%): Acqua; zucchero semolato; LATTE intero in polvere; amido modificato (amido modificato di mais, sciroppo di glucosio); margarina di cocco e girasole (Grasso vegetale: Cocco; Acqua; Olio vegetale: Girasole; Emulsionanti: Mono- e di-gliceridi degli acidi grassi; Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico (E 330)); sale; colorante (betacarotene); aroma naturale vaniglia.

Fritto in olio di semi di girasole alto oleico.

Può contenere: SOIA, FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO, NOCCIOLE), SENAPE.

## ASPETTO FISICO PER 1 PZ

PESO	70 GR (+/- 2 GR)
LUNGHEZZA	16 cm (+/- 1 CM)
LARGHEZZA	
ALTEZZA	3 cm (indicativo)

DELSIGEL ITALIA S.r.l.  
Via della Meccanica, snc  
04013 Sermoneta (LT)



132  
INTRIKO CREMA • 2,1 KG

SPECIFICHE  
REVISIONE N. 1.5  
DATA AGGIORNAMENTO: 06.05.2024  
Pag. 2 di 4

## ISTRUZIONI D'USO

CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE A MENO 18° C • NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO
SCADENZA DALLA PRODUZIONE	360 GIORNI
RIATTIVAZIONE (DECONGELAMENTO)	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore.
CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE DOPO RIATTIVAZIONE	Dopo il rinvenimento non ricongelare e conservare a T° ambiente (23°C) al massimo per 12 ore sempre al chiuso.
CONSIGLI PER LA RIATTIVAZIONE	Lo scongelamento deve avvenire all'interno di una vetrina o teca chiusa, che non permetta la libera circolazione dell'aria sul prodotto per evitare l'eccessiva perdita di umidità dello stesso e la conseguente perdita delle sue qualità organolettiche.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR

<b>Valore energetico</b>	1433 KJ / 341 Kcal
<b>Grassi</b>	12 g
di cui acidi grassi saturi	4,7 g
<b>Carboidrati</b>	51 g
di cui zuccheri	16 g
<b>Fibre</b>	1,0 g
<b>Proteine</b>	5,9 g
<b>Sale</b>	1,0 g

## IMBALLO

### Imballo primario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza
3 vassoi interni	cartone alimentare con film in poliestere trasparente	60 gr	36 cm	27,20 cm	4,40 cm
sacchetto	PE bag	20 gr	50 cm	24 cm	75 cm

### Imballo secondario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Cartone	Cartone ondulato	320 gr	40 cm	30 cm	13,9 cm



## ALLERGENI

TIPOLOGIA DI ALLERGENE	Come ingrediente della Ricetta	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo	Possibile Cross Contaminazione nel prodotto da materia prima
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		X	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Frutta a guscio e prodotti derivati		X (PISTACCHIO, NOCCIOLA)	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

*Note: Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Nonostante ciò non si garantisce l'assoluta assenza.*

## PALLETTIZZAZIONE

**DISPONIBILI TRE DIFFERENTI TIPI DI PALLETTIZZAZIONE CON 96, 104 E 112 UNITA' DI VENDITA (CARTONI).**

Pallett	Euro pallett (120x80)	Strati per pallet	12
Peso netto unità	2,10 kg	Unità di vendita per strato	8
Peso lordo unità	2,62 kg	Unità di vendita per pallet	96
Peso totale pallet (compreso legno)	267 kg	Altezza totale pallet	183 cm



Pallett	Euro pallett (120x80)	Strati per pallet	13
Peso netto unità	2,10 kg	Unità di vendita per strato	8
Peso lordo unità	2,62 kg	Unità di vendita per pallet	104
Peso totale pallet (compreso legno)	288 kg	Altezza totale pallet	198 cm

Pallett	Euro pallett (120x80)	Strati per pallet	14
Peso netto unità	2,10 kg	Unità di vendita per strato	8
Peso lordo unità	2,62 kg	Unità di vendita per pallet	112
Peso totale pallet (compreso legno)	308 kg	Altezza totale pallet	212 cm

#### VALORI MICROBIOLOGICI

Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<1000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g
<b>Contaminanti</b>	
<b>Contaminanti chimici:</b>	Assenti, in conformità ai regolamenti comunitari specifici.
<b>Chemical contamination:</b>	<i>Absent, in compliance with specific EU Regulations.</i>
<b>Contaminanti biologici e fisici</b>	<b>Biological and physical contamination:</b>
Insetti (vivi o morti)	<i>Insects (dead or alive):</i> Assenti Absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	<i>Rodents, birds, other animals or pieces:</i> Assenti Absent
Capelli umani o peli di animali	<i>Human hairs or animal coat:</i> Assenti Absent
Corpi metallici e non metallici	<i>Metal or non-metal parts:</i> Assenti Absent

#### DICHIARAZIONE DI ASSENZA OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da materie prime da colture geneticamente modificate. I nostri prodotti sono conformi alle norme (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 e per questo non necessitano di ulteriore etichettatura.

#### DICHIARAZIONE

Si dichiara che il prodotto è conforme alla normativa alimentare nazionale e/o europea applicabile. Le informazioni sono aggiornate e corrette al meglio delle nostre conoscenze.