

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 05.11.2025
	Oggetto/Object: FAGOTTO TRE CIOCCOLATI 90G/<i>Fagotto 3</i> <i>chocolates 90G</i>	Pagina 1 di 5 Page 1 of 5
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario da forno crudo surgelato da consumarsi previa cottura, di forma rettangolare costituito da un impasto di pasta lievito e farcito con crema al cioccolato, crema al cioccolato bianco e gocce di cioccolato al latte, decorato in superficie con scaglietta al cioccolato fondente. Prodotto pronto forno, sfogliato dopo cottura / Deep frozen raw confectionery product to be consumed after baked, rectangular in shape, made from yeast dough and filled with chocolate cream, white chocolate cream and milk chocolate drops, with dark chocolate drops on top. Oven-ready product, flaked after cooking.

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, mélange (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, **BURRO**, sale, emulsionanti: E471; aromi naturali, correttori di acidità: E330), crema al cioccolato 12% (zucchero, olio e grasso vegetale (palma, girasole), cacao magro, cioccolato 8% (cacao magro, pasta di cacao, zucchero), emulsionanti: E442; aromi), acqua, crema al cioccolato bianco 8% (zucchero, olio e grasso vegetale (palma, girasole), **LATTOSIO**, amido modificato, cioccolato bianco 5% (zucchero, burro di cacao, **BURRO** anidro, **LATTE** intero in polvere), **BURRO** anidro, emulsionanti: lecitina di **SOIA**; aromi, sale, antiossidanti: estratto di rosmarino), gocce di cioccolato al **LATTE** 4% - cacao 25% min. (zucchero, **LATTE** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti: E322 (girasole); aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito di birra, granella di cioccolato 1% - cacao min. 47,3% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina (girasole); aroma naturale di vaniglia), **UOVA** pastorizzate, sale, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, stabilizzanti: E953; sciroppo di glucosio, gelificanti: E406; correttori di acidità: E330; conservanti: E202; proteine del **LATTE** in polvere, **LATTE** scremato in polvere, emulsionanti: E472e; destrosio, aromi naturali.

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

WHEAT flour, blend (vegetable fat (palm), vegetable oil (sunflower), water, BUTTER, salt, emulsifier: E471; natural flavors, acidity regulator: E330), chocolate cream 12% (sugar, vegetable oil and fat (palm, sunflower), fat-reduced cocoa, chocolate 8% (fat-reduced cocoa, cocoa mass, sugar), emulsifier: E442; flavors), water, white chocolate cream 8% (sugar, vegetable oil and fat (palm, sunflower), LACTOSE, modified starch, white chocolate 5% (sugar, cocoa butter, anhydrous BUTTER, whole MILK powder), anhydrous BUTTER, emulsifier: SOY lecithin; flavors, salt, antioxidant: rosemary extract), MILK chocolate drops 4% - cocoa 25% min. (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, cocoa mass, whey MILK powder, skimmed MILK powder, emulsifier: E322 (sunflower); natural vanilla flavor), sugar, yeast, chocolate drops 1% - cocoa min. 47,3% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: lecithin (sunflower); natural vanilla flavor), pasteurized EGGS, salt, WHEAT GLUTEN, stabilizers: E953; glucose syrup, gelling agent: E406; acidity regulator: E330; preservatives: E202; MILK protein powder, skimmed MILK powder, emulsifier: E472e; dextrose, natural flavors.

May contain MUSTARD, NUTS.

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological Characteristics

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

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <i>Technical Datasheet</i>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 05.11.2025
	Oggetto/Object: FAGOTTO TRE CIOCCOLATI 90G/<i>Fagotto 3</i> <i>chocolates 90G</i>	Pagina 2 di 5 <i>Page 2 of 5</i>
		Emesso da RAQ <i>Issued from by RAQ</i>

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

Energia/Energy	1798 kJ/431 kcal
Grassi/Fats	27 g
di cui acidi grassi saturi	
Of which saturates	14 g
Carboidrati/Carbohydrate	40 g
di cui zuccheri/	
Of which sugars	20 g
Fibre/Fiber	2,0 g
Proteine/Protein	6,1 g
Sale/Salt	0,46 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

Fagotto 3 cioccolati/*Fagotto 3 chocolates 90g*
90 g x 45 pezzi/pieces. Peso netto/*Net Weight*: 4050g
Codice Prodotto/Product Code: 56268
Codice Ean/EAN Code: 5413476315434

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 190 mm (Lu x La x H)/*Carton size: 400 mm x 260 mm x 190 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 1700 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 utilizzo/How to use

Preriscaldare il forno a 160/170 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere per 22-25 minuti/*Preheat oven to 160/170 °C, place product on baking tray and bake for 22-25 minutes.*

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <i>Technical Datasheet</i>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 05.11.2025
	Oggetto/Object: FAGOTTO TRE CIOCCOLATI 90G/<i>Fagotto 3 chocolates 90G</i>	Pagina 3 di 5 <i>Page 3 of 5</i>
		Emesso da RAQ <i>Issued from by RAQ</i>

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	Si
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	Yes
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: <i>Technical Datasheet</i>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 05.11.2025
	Oggetto/Object: FAGOTTO TRE CIOCCOLATI 90G/<i>Fagotto 3</i> <u>chocolates 90G</u>	Pagina 4 di 5 Page 4 of 5
		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
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		Crema al cioccolato bianco
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Mélange, crema al cioccolato bianco, gocce di cioccolato al latte, proteine del latte, latte scremato
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	no		
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		

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: <i>Technical Datasheet</i>	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 4 del 05.11.2025
	Oggetto/Object: FAGOTTO TRE CIOCCOLATI 90G/<i>Fagotto 3</i> <u>chocolates 90G</u>	Pagina 5 di 5 Page 5 of 5
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

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