

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 02.09.2024
	<u>CIAMBELLA MAXI</u> <u>ZUCCHERATA 100G</u>	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/Product Description

Prodotto dolciario fritto surgelato, di forma circolare con un foro al centro e ricoperto sopra con zucchero semolato/Deep-frozen fried confectionery product to be consumed after defrosting, circular shape with a hole in the center and covered on top with granulated sugar.

Ingredienti/Ingredients

Farina di **FRUMENTO**, acqua, **UOVA** pastorizzate, olio di girasole alto oleico, zucchero, **BURRO** 3,4%, lievito di birra, **LATTOSIO**, lievito naturale (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**)/WHEAT flour, water, pasteurized EGGS, high oleic sunflower oil, sugar, BUTTER 3.4%, yeast, LACTOSE, natural yeast (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).

Può contenere **FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SOIA, SENAPE**/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
Coliformi Totali	< 100 UFC/g	Total Coliforms	< 100 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	1480 kJ/353 kcal
Grassi/Fats	15 g
di cui acidi grassi saturi/ Of which saturates	4,7 g
Carboidrati/Carbohydrate	47 g
di cui zuccheri/ Of which sugars	8,1 g
Fibre/Fiber	0,7 g
Proteine/Protein	7,3 g
Sale/Salt	1,0 g

Caratteristiche fisiche/Physical Characteristics

CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA 100G/Maxi ciambella 100 g

Peso netto/Net Weight: 3000 g (3 pezzi x 10 confezioni/3 pieces of 10 pack)

Dimensioni prodotto/Product dimension: 120 mm x 45 mm (+/- 5 mm) D x h

Codice Prodotto/Product Code: 56421

Codice EAN cartone/EAN code cardboard: 05413476316844

Codice EAN flowpack/EAN code flowpack: 5413476317452

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 02.09.2024
	<u>CIAMBELLA MAXI</u> <u>ZUCCHERATA 100G</u>	Pagina 2 di 4 Page 2 of 4 Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Imballo/Packaging

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

Dimensione cartone: 400 mm x 260 mm x 270 mm (Lu x La x H)/Carton size: 400 mm x 260 mm x 270 mm (L x W x H)

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 63 cartoni/Pallet row containing 9 boxes. EUR Pallet containing 63 cartons

Dimensioni Pallet/Pallet dimensions: 800 mm x 1200 mm x 2040 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 utilizzo/How to use

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

Scongelare il prodotto a temperatura di 0/+4 °C per circa 5/6 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 5/6 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

Scongelare il prodotto a temperatura di +20/+24 °C per circa 1,30/2 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 1.30/2 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:

<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

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 02.09.2024
	<u>CIAMBELLA MAXI</u> <u>ZUCCHERATA 100G</u>	Pagina 3 di 4 Page 3 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

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		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	
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		

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo/Type: STC/TDS Rev.: 0 del 02.09.2024
	<u>CIAMBELLA MAXI</u> <u>ZUCCHERATA 100G</u>	Pagina 4 di 4 Page 4 of 4
		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, natural yeast, wheat gluten, enzymes
Crustaceans and products thereof	NO		
Eggs and egg products	YES		Eggs, egg white powder
Fish and fish products	NO		
Peanuts and peanut products	NO		
Soy and soy-based products		YES	
Milk and milk-based products (including lactose)	YES		Butter, lactose, whey 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		YES	
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		