

	SCHEDE TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 06/03/2018	N° pagina/ Page N° 1/4
		Data Revisione/ Date of revision 12/11/2025	N° Revisione/ Revision N°5
Cod. Int. Prodotto/ Product code MU0029/57454	Denominazione prodotto/Product name MIX MINI MUFFIN ARTIGIANALI	Numero/Number EAN13 8014240401475	

DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION: Prodotto dolciario da forno congelato. Muffin gusto carota, nocciola, pistacchio, cioccolato bianco, albicocca, frutti di bosco/ Frozen baked confectionery product. Carrot, hazelnut, pistachio, white chocolate, apricot and berries muffin	
---	--

COMPOSIZIONE/COMPOSITION (ordine decrescente/decreasing order): Ingredienti: Impasto - muffin mix vaniglia 38,5% (zucchero, farina di FRUMENTO , UOVA intere in polvere, amido modificato (mais ceroso), olio vegetale (colza), agenti lievitanti (E501- bicarbonato di potassio, E450ii- difosfato disodico), emulsionante (E471), LATTE scremato in polvere, glutine di FRUMENTO , sale, aroma naturale.); muffin mix cioccolato18% (zucchero, farina di FRUMENTO (con calcio, niacina, ferro, tiamina), UOVA intere in polvere, cacao magro in polvere 4%, olio vegetale (colza), amido modificato (mais ceroso), cioccolato in polvere 3% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, aroma naturale di vaniglia), agenti lievitanti (E40ii - difosfato disodico, E501-bicarbonato di potassio), emulsionante (E471), tuorlo d'UOVO in polvere, glutine di GRANO, aroma naturale, caffè solubile, stabilizzante (gomma di xantano), sale.) acqua, olio di semi di girasole, purea di carote, cannella. Farciture sul prodotto finito - preparato di albicocca 13,5% sul prodotto finito (purea di albicocca 50%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante: E440i; acidificante: E330; aromi naturali, conservante: E202), preparato di fragole 13,5% sul prodotto finito (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di fragole 35%, zucchero, addensanti: pectina e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; estratto di sambuco; aromi); crema di NOCCIOLE 13,5% (zucchero, olio vegetale (girasole, palma), cacao magro al 10-12% di burro di cacao, LATTOSIO , NOCCIOLE , LATTE scremato in polvere, emulsionante lecitina di SOIA ; aromi), crema di PISTACCHIO 13,5% (olio vegetale (palma), zucchero, LATTE scremato in polvere, PISTACCHI 10%, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO , emulsionante: lecitina di SOIA ; aromi); crema al cioccolato bianco (zucchero, oli vegetali (girasole, cocco, burro di cacao), cioccolato bianco 15% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao), LATTOSIO , LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA ; aromi naturali). Decorazioni - misto frutti di bosco (frutti di bosco in porzioni variabili (ribes rosso, more di rovo, lamponi, mirtilli), gelatina (acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; conservante: acido sorbico;), granella di zucchero, granella di PISTACCHIO, mini gocce di cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; estratto naturale di vaniglia). Può contenere: FRUTTA A GUSCIO (NOCI COMUNI, MANDORLE), SESAMO, SENAPE. Ingredients: Dough - vanilla muffin mix 38.5% (sugar, WHEAT flour, whole EGGS powder, modified starch (waxy maize), vegetable oil (rapeseed), raising agents (E501 - potassium bicarbonate, E450ii - disodium diphosphate), emulsifier (E471), skimmed MILK powder, WHEAT gluten, salt, natural flavouring.); Chocolate muffin mix 18% (sugar, WHEAT flour (with calcium, niacin, iron, thiamin), whole EGG powder, fat-reduced cocoa powder 4%, vegetable oil (rapeseed), modified starch (waxy maize), chocolate powder 3% (sugar, cocoa mass, fat-reduced cocoa powder, natural vanilla flavor), raising agents (E40ii - disodium diphosphate, E501 - potassium bicarbonate), emulsifier (E471), EGG yolk powder, WHEAT gluten, natural flavor, instant coffee, stabilizer (xanthan gum), salt.) water, sunflower oil, carrot puree, cinnamon. Fillings on the finished product - apricot preparation 13.5% on the finished product (apricot puree 50%, glucose-fructose syrup, sugar, gelling agent: E440i; acidifier: E330; natural flavours, preservative: E202), strawberry preparation 13.5% on the finished product (glucose-fructose syrup, strawberry puree 35%, sugar, thickeners: pectin and sodium alginate; acidity regulators: citric acid, sodium citrate and calcium citrate; preservative: potassium sorbate; elderberry extract; flavours); HAZELNUT cream 13.5% (sugar, vegetable oil (sunflower, palm), fat-reduced cocoa 10-12% cocoa butter, LACTOSE , HAZELNUTS , skimmed MILK powder, emulsifier: SOY lecithin; flavourings), PISTACHIO cream 13.5% (vegetable oil (palm), sugar, skimmed MILK powder, PISTACHIOS 10%, whey powder, LACTOSE , emulsifier: SOY lecithin; flavourings); white chocolate cream (sugar, vegetable oils (sunflower, coconut, cocoa butter), white chocolate 15% (sugar, whole MILK powder, cocoa butter), LACTOSE , whole MILK powder, skimmed MILK powder, emulsifier: SOY lecithin; natural flavourings).Decorations - mixed berries (berries in varying portions)

Prodotto nello stabilimento di Via Luigi Galvani, 5/B – Burago di Molgora (MB) 20875 per Vandemoortele Europe NV
 Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 06/03/2018	N° pagina/ Page N° 2/4
		Data Revisione/ Date of revision 12/11/2025	N° Revisione/ Revision N°5
Cod. Int. Prodotto/ Product code MU0029/57454	Denominazione prodotto/Product name MIX MINI MUFFIN ARTIGIANALI	Numero/Number EAN13 8014240401475	

(redcurrants, blackberries, raspberries, blueberries), gelatin (water, glucose-fructose syrup, sugar, gelling agent: pectin; acidifier: citric acid; preservative: sorbic acid), sugar granules, **PISTACHIO** granules, mini dark chocolate chips (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **SOY** lecithin; natural vanilla extract). May contain: **NUTS (WALNUTS, ALMONDS), SESAME, MUSTARD.**

PESO UNITARIO/UNIT WEIGHT:

30 g (±5)

**SICUREZZA ALIMENTARE - sistema HACCP, comprendente anche/
FOOD SAFETY – HACCP SYSTEM and:**

- Piano di "Manutenzione Igienica" applicato / "Hygienical Maintenance" plan
- Piano di "Pest Control" applicato / "Pest Control" plan
- Politica "Vetri e plastiche dure" applicata / Application of "Glass and plastic" politic
- Politica "Allergeni" applicata / Application of "Allergen" politic
- Politica "NO OGM" applicata / Application of "NON-OGM" politic
- Residuo metalli pesanti e micotossine, inferiori a Reg CE 466/2001 e successivi aggiornamenti / Residual heavy metals and mycotoxins, less than Reg. CE 466/2001 and subsequent updates
- Residuo pesticidi pesanti, inferiori a Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 e successivi aggiornamenti / Heavy pesticide residue, lower than Reg CE 97/41, 99/71, 99/65 and subsequent updates

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI per 100 g – (Contenuto energetico) /
NUTRITIONAL CHARACTERISTICS for 100 g (Energy content):**

• Kcal/Kcal	438
• Kjoule/Kjoule	1833
• grassi/fat	21 g
• di cui acidi grassi saturi/of which saturated	4,3 g
• proteine/protein	6 g
• carboidrati/carbohydrates	55 g
• di cui zuccheri/of which sugars	36,4 g
• fibra/fiber	1,7 g
• sale/salt	0,55 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:

- Conta batterica totale (ufc/g) / Total bacterial count (cfu/g): $\leq 10^6$
- E. coli β -glucuronidasi positivo (ufc/g / E. coli (cfu/g): $\leq 10^2$
- Muffe (ufc/g) / moulds (cfu/g): $\leq 10^3$
- Bacillus cereus (ufc/g) $\leq 10^2$ / Bacillus cereus (cfu/g) $\leq 10^2$
- Stafilococco coagulasi positiva (ufc/g) / Coagulase positive staphylococcus (cfu/g): $\leq 10^2$
- Salmonella (ufc/g) / Salmonella (cfu/g): assente in/absent in 25 g
- L. monocytogenes (ufc/g) / L. monocytogenes (cfu/g): assente in/absent in 25 g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 06/03/2018	N° pagina/ Page N° 2/4
		Data Revisione/ Date of revision 12/11/2025	N° Revisione/ Revision N°5
Cod. Int. Prodotto/ Product code MU0029/57454	Denominazione prodotto/Product name MIX MINI MUFFIN ARTIGIANALI	Numero/Number EAN13 8014240401475	

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING:

Il prodotto viene confezionato in scatola di cartone per alimenti, conforme alle norme attualmente vigenti in Italia con particolare e non esclusivo riferimento al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti. Le confezioni e pallet sono così composti:

The product is packaged in a cardboard box for foodstuffs, in compliance with the current regulations in Italy and with exclusive reference to the D.M. 21.03.73 and subsequent updates. The packages and pallet are made up as follows:

peso netto unità di vendita/ sales unit net weight	0.9 Kg (ottenuto dal peso di 30 pz/obtained from the weight of 30 pcs)
peso lordo unità di vendita/sales unit gross weight:	1.05 Kg
dimensioni unità di vendita/sales unit size (cm):	39x27,7x7
numero di scatole per singolo pallet/ pack number per pallet	160
numero di scatole per singolo strato/ pack number per single layer	8
numero di strati per pallet/ layer number per pallet	20
dimensioni del pallet utilizzato/pallet size	800 x 1200 mm

CONSERVAZIONE E DURATA/STORAGE AND SHELF LIFE:

Il prodotto, conservato a temperatura - 18°C nella confezione originale ben sigillata ed al riparo dall'umidità, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per un anno a partire dalla data di produzione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro e non oltre 48 ore a temperatura ambiente.

The product, stored at a temperature of - 18 °C in its original well-sealed packaging and protected from moisture, maintains its characteristics for one year from the date of production. Once thawed, the product must not be frozen again and must be consumed no later than 48 hours at room temperature.

ISTRUZIONI D'USO/INSTRUCTION FOR USE:

Scongela il prodotto a temperatura refrigerata (0/+4°C) per circa 2-3 ore.

Thaw the product at chilled temperature (0/+4°C) for about 2-3 hours.

DICHIARAZIONE OGM/NON-GMO DECLARATION:

Il prodotto è stato ottenuto senza l'utilizzo di ingredienti prodotti e/o contenenti e/o con l'ausilio di organismi geneticamente modificati e non è soggetto ad etichettatura, in riferimento ai Regolamenti comunitari N. 1829/2003 e N. 1830/2003 relativi all'etichettatura e tracciabilità degli OGM.

We endeavour very much to meet the request of our customers for products free from genetically modified organisms (GMO). Product must comply with the rules of the following regulations: EU: Regulation (EG) no. 1829/2003 on genetically modified food and feed; EU: Regulation (EG) no. 1830/2003 concerning the traceability and labelling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.

ALLERGENI NELL'AZIENDA/FOOD ALLERGENS USED							
Arachidi/Peanuts	Assente/ Absent	Uova/Egg	Presente/ Present	Sedano/ Celery	Assente/ Absent	Latte e derivati/ Milk and product thereof	Presente/ Present
Frutta a guscio/Nuts	Presente/ Present	Soia e derivati/Soy and derivatives	Presente/ Present	Crostacei/ Crustaceans	Assente/ Absent	Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and product thereof	Presente/ Present
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and products thereof	Presente/ Present	Pesce e derivati/Fish and derivatives	Assente/ Absent	Solfiti/Sulfite	Assente/ Absent	Senape e derivati/ Mustard and product thereof	Presente/ Present
Lupini/Lupins	Assente/ Absent	Molluschi/ Molluscs	Assente/ Absent				

Prodotto nello stabilimento di Via Luigi Galvani, 5/B – Burago di Molgora (MB) 20875 per Vandemoortele Europe NV Otergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO/ TECHNICAL DATA SHEET	Data Emissione/ Date of issue 06/03/2018	N° pagina/ Page N° 2/4
		Data Revisione/ Date of revision 12/11/2025	N° Revisione/ Revision N°5
Cod. Int. Prodotto/ Product code MU0029/57454	Denominazione prodotto/Product name MIX MINI MUFFIN ARTIGIANALI	Numero/Number EAN13 8014240401475	

Rev. N° 05 del 12/11/2025	APPROVAZIONE RRS