



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Cod 5202C

CROISSANT DRITTO AL PISTACCHIO

Rev 0.1/28-07-21



1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Croissant dritto al pistacchio			
Tipologia prodotto	Congelato, crudo, prelievitato	<i>Prodotto dolciario da forno crudo, lievitato e congelato con farcitura alla crema di pistacchio; da consumarsi previa cottura</i>	
Cod EAN13	8032869894843	Cod doganale	19012000

2. INGREDIENTI

<p>Farina di FRUMENTO - Semilavorato al BURRO [oli e grassi vegetali (oli (girasole alto oleico), grassi (karitè)), BURRO, acqua, sale (1%), emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), succo di limone concentrato, aromi, colorante (betacarotene)] - Acqua - Farcitura al PISTACCHIO (12,7%) [Acqua-Zucchero -Sciroppo di glucosio-Amidi modificati (adipato di diamido acetilato, fosfato di diamido idrossipropilato) - Olio di semi di girasole - PISTACCHI in pasta (5%) - LATTE scremato in polvere - Stabilizzanti (Cellulosa , Carbosimetilcellulosa) - Sale - Aromi - Conservante (Sorbato di potassio) - Coloranti (Betacarotene, Biossido di titanio, Blu patentato V)] - Zucchero - Decorazione [Zucchero - Amido di FRUMENTO - Olio di girasole - Amido di patata pregelatinizzato - Coloranti (betacarotene, clorofillina)] - Lievito di birra - UOVA - Semilavorato per decorazione [Acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, agente gelificante (pectina), acidificante (acido citrico), conservante (sorbato di potassio)] - GLUTINE di FRUMENTO - Sale - Fibre di FRUMENTO - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Emulsionanti (esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono e digliceridi degli acidi grassi) - LATTE scremato in polvere - Fibre vegetali - Aromi - Destrosio - Colorante (betacarotene)-Lievito inattivato.</p>

3. ALLERGENI

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</u>	Presenza	Possibile presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati	S	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N
Uova e prodotti a base di uova	S	N
Pesce e prodotti a base di pesce	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N
Soia e prodotti a base di soia	N	S

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5202C
	CROISSANT DRITTO AL PISTACCHIO	Rev 0.1/28-07-21

Latte e prodotti a base di latte	S	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti	S	A
Sedano e prodotti a base di sedano	N	N
Senape e prodotti a base di senape	N	S
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	S
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini	N	S
Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio

PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, SENAPE E SEMI DI SESAMO.

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto		Fabbisogno giornaliero
Energia	1556 kJ	
	372 kcal	
Grassi	20,6 g	
di cui acidi grassi saturi	8,4 g	
Carboidrati	40,4 g	
di cui zuccheri	11,3 g	
Proteine	5,5 g	
Fibre	Nd	
Sale	0,5 g	
Ac. grassi monoinsaturi	Nd	
Ac. grassi polinsaturi	Nd	
Grassi trans	Nd	
Colesterolo	Nd	
Sodio	Nd	

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

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE

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; un numero corrispondente all'anno (1 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.

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE

Temperatura	TMC
-------------	-----

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5202C
	CROISSANT DRITTO AL PISTACCHIO	Rev 0.1/28-07-21

-18°C	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione
-------	---

Dopo lo scongelamento non ricongelare

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo

8. PREPARAZIONE

Azione	Temperatura	Tempo	Accorgimenti
Cottura	170°C	23/25 min	Forno ventilato preriscaldato
Per esaltare le caratteristiche del prodotto si consiglia di attendere 15 minuti prima di consumare			

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore di riferimento max	Metodo
E. Coli	10 UFC/g	
Stafilococco coag. positiva	10 ² UFC/g	
Listeria spp.	ASSENTE in 25 g	
Salmonella	ASSENTE in 25 g	

10. PARAMETRI EDONISTICI

Parametro	Valore di riferimento
Odore	neutro
Colore	Dorato chiaro
Sapore	Tipico di pasta lievitata con farcitura al pistacchio

11. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore
Peso netto pezzo	80 g
Dimensioni crudo	13 cm
Peso netto scatola	4,00 kg

Imballaggio primario				
Busta in materiale plastico	Polietilene ad uso alimentare	Incolore	53cm*51.5cm	25 pz/busta
Imballaggio secondario				
Scatola in cartone	Cartone ondulato	34.5cm*25cm*29.8cm	2 buste/scatola	50 pz/scatola
Imballaggio terziario				
Europallet 80cm*120cm	10 Cartoni/strato	6 strati	60 cartoni/pallet	295 kg

Distribuito da	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Prodotto e confezionato nello stabilimento	Via Limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono:	+390571902909	web:	www.casagiani.it

 Casa Giani	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod 5202C
	CROISSANT DRITTO AL PISTACCHIO	Rev 0.1/28-07-21

Approvato: Direzione/Qualità