

IT
EN

SCHEDA TECNICA



TECHNICAL DATA SHEET

Codice <i>Code</i>	LUNSFOS50	EAN code 	Nome prodotto <i>Product name</i>	MEZZALUNA DI SFOGLIA <i>Ciao Amore plain pastry</i>
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Prodotto dolciario da forno crudo congelato <i>Raw Frozen Bakery Products</i>	Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Dorata e croccante pasta sfoglia dalla caratteristica forma, ha la superficie ricoperta da zucchero cristallino. Pronto per la cottura. <i>Golden and crispy puff pastry in the characteristic crescent shape, its covered with caster sugar. Ready to bake.</i>	

Marchio <i>Brand</i>			
		RAW	BAKED

Produttore <i>Producer</i>	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
--------------------------------------	--

Dati Prodotto <i>Product Data</i>	Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) <i>Nutrition facts average value (100g raw product)</i>	Pallettizzazione <i>Palletizing</i>
peso prodotto (g) <i>product weight (g)</i>	energia <i>energy value</i>	dimensioni (cm) <i>size (cm)</i>
70	1629 kJ 391 kcal	80 X 120
peso prodotto dopo cottura (g) <i>product weight after bake (g)</i>	grassi (g) <i>fat (g)</i>	materiale <i>material</i>
58	26	legno wood
pz/kg per confezione <i>pcs / kg pack</i>	di cui acidi grassi saturi (g) <i>of which saturated fatty acids (g)</i>	n° scatole per strato <i>n ° boxes per layer</i>
50 (1 sacchetto) 50 (1 bag)	13	9
dimensioni prodotto crudo <i>size of the raw product</i>	carboidrati (g) <i>carbohydrates (g)</i>	n° strati per Pallet <i>n ° of layers per pallet</i>
16,5x6,4x2,3 cm (LxPxH)	34	13
dimensioni prodotto cotto <i>baked product size</i>	di cui zuccheri (g) <i>of which sugars (g)</i>	n° scatole per Pallet <i>n ° boxes per pallet</i>
15,5x6,7x4 cm (LxPxH)	5,2	117
Modalità di utilizzo <i>How to use</i>	fibre (g) <i>dietary fiber (g)</i>	altezza totale pallet (cm) <i>total pallet height</i>
temperatura cottura (°C) <i>baking temperature</i>	1,1	183
190°C	proteine (g) <i>proteins (g)</i>	Confezionamento - Contenitore Interno <i>Inner container</i>
tempo di cottura (min) <i>baking time</i>	4,7	materiale <i>material</i>
22 / 26	sale (g) <i>salt (g)</i>	HDPE2 (plastica) HDPE2 (plastic)
	0,86	
Conservazione <i>Conservation</i>	Valori riferiti al prodotto cotto 	Confezionamento - Scatola <i>Box</i>
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) <i>BB (months from date of manufacture)</i>		materiale <i>material</i>
24		cartone (PAP20) corrugated cardboard
temperature <i>temperature</i>		dimensione <i>cardboard size</i>
-20°C		40x27x14 mm (LxPxH)

Ingredienti e rischio allergeni farina di FRUMENTO, margarina [grassi e oli vegetali (palma, girasole), acqua, sale, emulsionante: E471, correttori di acidità: E330, E331], acqua, zucchero, BURRO, sale, farina di FRUMENTO maltata, lievito inattivo, emulsionante: E414. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SOIA, ARACHIDI, UOVA, SENAPE, semi di SESAMO.

Ingredients and allergens risk WHEAT flour, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower), water, salt, emulsifier: E471, acidity regulators: E330, E331], water, sugar, BUTTER, salt, malted WHEAT flour, inactive yeast, emulsifier: E414. May contain NUTS, SOY, PEANUTS, EGGS, MUSTARD, SESAME seeds.



		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com
--	---	--



phone number:
+39 035 4289 610

update
17-01-2025 EP

info@italianpastryexcellence.com
www.italianpastryexcellence.com