

		Schede tecniche di prodotto CIAMBELLA MAXI		Codice cliente : 303R164- 62310 Codice prodotto: CIAM30DM	
CATEGORIA	PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO SURGELATO				
DESTINAZIONE	Usi professionali				
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma, zucchero, UOVA, lievito di birra, sale, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: (E471, E472e); LATTOSIO, oli vegetali (palma, colza, girasole), GLUTINE di FRUMENTO, destrosio, ALBUME in polvere, aromi, antiossidanti: E300, E920, antiagglomerante: E170, enzimi. Copertura 4%: zucchero semolato. Può contenere SENAPE, SESAMO, SOIA, NOCCIOLA e altra FRUTTA a GUSCIO (Nocciole ,Mandorle ,Noci,Noci di Acagiù,Noci di Pecan, Noci del Brasile,Pistacchi,Noci di Macadamia).				
TRATTAMENTI SUBITI	Impasto degli ingredienti e lievitazione ad opera di Saccharomyces cerevisiae, formatura e frittura del formulato, congelazione e mantenimento a – 18°C				
PESO UNITARIO	100 g ± 5 g				
N. PEZZI PER UNITA'	Pz. n. 30 - peso confezione kg. 3,000				
CONFEZIONE	Scatole di cartone ondulato contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi				
DIMENSIONE IMBALLO	mm. 390x380x185 - cartoni per strato n. 06 - strati per pallet n. 10 - totale UVE. per pallet n. 60 peso netto: 180 kg - peso lordo compreso pallet 231 kg – h bancale 2,00 m				
LOTTO	Codice alfa numerico riportato sulle confezioni				
SHELF LIFE CONSERVAZIONE	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi Modalità di conservazione: a temperatura inferiore o uguale a – 18°C. Consumare preferibilmente entro la data riportata in etichetta.				
MODALITA' D'USO	Scongellare il prodotto a temperatura 20/24° C per circa 1,5/2 ore. Guarnire a piacere. Una volta scongelato il prodotto deve essere consumato entro le 48 ore e non può essere ricongelato.				
ALLERGENI	Secondo quanto indicato nella direttiva 2003/89/CE <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati <u>Uova e prodotti a base di uova</u> Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia <u>Latte e prodotti derivati</u> <u>Frutta in guscio e derivati</u> Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati <u>Senape e prodotti a base di senape</u> Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup. 10 mg/kg. * presente come traccia in un ingrediente e in altre materie prime presenti nello stabilimento	Si X X X X X X X	Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente * Come ingrediente Possibile contaminante *		
OGM	Sulla base delle ultime informazioni in nostro possesso Vi informiamo che questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate di conseguenza non necessita di nessun etichettaggio specifico.				
TRASPORTO	Effettuato con automezzi refrigerati (T ≤ - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti (D.L. 110/92)				
INFORMAZIONE PER TIPOLOGIA DI DIETA	Idonea per una dieta ovo lacto vegetariana SI - Idonea per una dieta Vegetariana NO Idonea per una dieta Vegana NO - Idonea per Celiaci NO				

PESO E MATERIALE IMBALLI	Imballo primario :	sacco HDPE (02)	25 g (*)
	Imballo secondario :	scatola cartone ondulato (PAP 20)	390 g
	Nastro chiusura :	BOPP acrilico (PP05)	10 g
	Pallet legno (FOR 50) :	25 Kg. Estensibile per bancale (LDPE 04):	330 g
Rev. 01	DATA : Novembre 2021	-	implementazione allergeni
Rev. 02	DATA : Gennaio 2025	-	variazione parametro microbiologico

Immagine a scopo illustrativo



San Giovanni in Persiceto, 15/04/26