FNW-F230868-03-21C
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

MEGA DOLCIARIA S.R.L.
Via Delle Antille 27
00071 POMEZIA
ITALIA

Scheda Tecnica

Denominazione legale :	Pasta per ripieno bianco
Certificazione	RSPO MB #CU-RSPO SCC-818712
	Certificata HALAL
Articolo :	FNW-F230868-03-21C
Codice prodotto EU :	1704.9051

Queste specifiche preliminari sono state fornite per una prova industriale. I materiali ottenuti tramite prove industriali sono soggetti a minori aggiustamenti nelle specifiche o nei componenti per raggiungere le specifiche concordate.

Composizione tipica

zucchero**;** grasso vegetale (palma, girasole) in proporzione variabile**;** **latte** scremato in polvere**;** siero di **latte** in polvere**;** emulsionante: lecitina**;** vanillina

Modalità di consegna

	EAN	**peso netto**
PZ	5410522734720	20,000 KG

Quantità per scatola/sacco/pez	20KG/PZ
Quantità per pallet	33PZ/PAL

Quantitativo in ordine 20 KG (o multipli)

Informazioni sull'imballaggio

Unità di imballaggio	**Materiale di imballaggio**	**Codice di identificazione**
PZ	Secchio	05-PP
	Coperchio	05-PP

Limiti chimici

			RIF.
UMIDITÀ	max 1 %		IOCCC1(1952)
MATERIA GRASSA TOTALE	40,1 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

Limiti fisici

	RIF.
Finezza: 4-8 % della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.	IOCCC116(1990)

Limiti microbiologici

		RIF.
CONTA BATTERICA TOTALE	max 5.000/g	ISO4833
LIEVITI	max 50/g	ISO7954
MUFFE	max 50/g	ISO7954

FNW-F230868-03-21C
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Limiti microbiologici		RIF.
ENTEROBACTERIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMI	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non rilevato/g	ISO16649-2
SALMONELLA	non rilevato/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut opera con l'ultima versione dello standard ISO dei metodi di riferimento che può essere trovato sul sito di International Standard Organization http://www.iso.org
I metodi alternativi sono utilizzati anche al posto del riferimento standard ISO dopo la convalida attraverso il sistema ISO 16140 da parte di un organismo internazionale riconosciuto di riferimento (AOAC, Microval, AFNOR ad esempio) e complementari studi di convalida interna su matrici di cacao e di cioccolato.

Durata prodotto

12 Mese dopo la data di produzione alle seguenti condizioni di conservazione consigliata

Dati nutrizionali calcolati su 100 g (basati su valori di letteratura)

VALORE ENERGETICO	592 kcal	ZUCCHERI (MONO+DISACCARIDI)	52,8 g
GRASSO TOTALE	40,1 g	FIBRE ALIMENTARI	0,0 g
ACIDI GRASSI SATURI	18,3 g	PROTEINE TOTALI	4,2 g
CARBOIDRATI TOTALI	53,2 g	SALE	0,22 g

AR = assunzioni di riferimento

Allergeni: come ingrediente o contatto incrociato su linea di produzione

LATTE (ESCLUSO LATTITOLO)	1	AVENA	0
LATTOSIO	1	SEGALE	0
UOVA E PRODOTTI A BASE D UOVA	0	ORZO (ESCL. SCIROPPI DI GLUC.)	0
SOIA*	0	GRANO/FARRO ESCL. SCIR. GLUC.	0
PESCE (INCL. CALAMARO)	0	CEPPI IBRIDATI DI CEREALI	0
CROSTACEI (INCL.GAMBERETTO, GRANCHIO)	0	NOCCIOLE*	0
ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI CONC >10PPM	0	MANDORLE*	0
SEDANO	0	NOCI DEL BRASILE*	0
ARACHIDI*	0	NOCI DI ACAGIÙ*	0
OLIO/GRASSO DI ARACHIDI INT. RAFFINATO	0	NOCI MACADAMIA / DEL QUEENSLAND *	0
DERIVATI DEL SESAMO (INCL. OLIO/GRASSO)	0	NOCI DI PECAN*	0
SENAPE	0	PISTACCHI*	0
LUPINO	0	NOCI*	0
MOLLUSCHI (INCL. ORECCHIA DI MARE)	0	OLI RAF. FRUT. A GUSCIO, EX. ARAC.	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente
*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Altre sostanze di interesse

BOVINO	0	CASTAGNA (VARIETÀ DEL CASTANEA)*	0
MAIALE	0	NOCE DI PINO/PINONE/PIGNOLO*	0
POLLO	0	NOCI PILI*	0

FNW-F230868-03-21C
Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE

Altre sostanze di interesse

FRUTTOSIO	1	KARITÈ*	0
MAIS	1	NOCE DI LICHI*	0
VANILLINA	1	NOCI CHINQUAPIN*	0
ALCOLI	0	NOTE DI LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOCE DI FAGGIO*	0
GRANO SARACENO	0	CINEREO AMERICANO*	0
GLUTINE>20 PPM	0	COCCO*	0
SCIROPPI DI GLUC. A BASE ORZO	0	NOCE AMERICANO*	0
GRANO(SCI. GLUC./DEST/MALTOD.)	0	LATTITOLO	0
OLIO/GRASSO DI SOIA INTERAMENTE RAFFINATO	0	NATURAL LATEX	0

Legenda : 1 = presente 0 = assente

*: escluso olio/grasso interamente raffinato

Informazioni sull'idoneità dietetica

ADATTO PER LATTO-OVO VEGETAR.	1	ADATTO PER VEGANI	0

Legenda : 1 = adatto 0 = non adatto

"Adatto per vegani" si basa sull'elenco degli ingredienti e non tiene conto il possibile contatto crociato durante la produzione.

Condizioni raccomandate di stoccaggio

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.
Temperatura di conservazione consigliata: 12 - 20 °C

Certificazione Kosher

Kosher Dairy
Certificato disponible su richiesta. Lo Status Kosher è confermato sull'imballaggio (solo per prodotti solidi).

Certificazioni e programmi opzionali

Fair Trade	Ogni riferimento al Fairtrade (FT) richiede un certificato Fairtradevalido. Conforme agli standard Fairtrade. Ingredienti Fairtrade: cacao, zucchero e vaniglia (se applicabile)
Fair Trade Sourcing Prog	Ogni riferimento al Fairtrade/ FSI richiede un certificato Fairtradevalido. Ingredienti Fairtrade: zucchero (e vaniglia se applicabile)

Si prega di rivolgersi al proprio contratto per le opzioni scelte.

Stampato il 29.09.2026 per il cliente MEGA DOLCIARIA S.R.L.

FNW-F230868-03-21C

Specifiche di prodotto in base alla legislazione di UE



Gemma Crous