



KRAPFEN CREMA 36 PEZZI

ERIKA EIS Srl - Via Degasperì, 12/A
38075 - Fivè (TN)

Cod.: 712-708-703-71270-71240-71245

Rev. 17 del 13/03/2019

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto dolciario fritto e congelato

2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Via Degasperì, 12/A - 38075 - Fivè (TN)

3. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Diametro: 9,0 cm (± 0.3 cm)
Altezza: 5.5 cm (± 0.4 cm)
Peso: 88 g (- 3 g)

4. INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO, acqua, oli e grassi vegetali (palma e girasole in proporzione variabile), UOVA, lievito, zucchero, LATTE scremato in polvere, sale, tuorlo d'UOVO, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471); aromi. Può contenere tracce di SOIA.

Farcitura (crema 20 % minimo in peso sul prodotto finito): acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato, LATTE intero in polvere, grassi vegetali (da palma), conservante: sorbato di potassio (E202), sale, colorante: beta carotene (E160a), aromi.

DISTRIBUZIONE MEDIA COMPONENTI PRODOTTO FINITO:

Impasto: 74.5 % (± 1 %)
Olio di frittura: 4.5 % (± 1 %)
Farcitura: 21 % (± 1 %)

5. T.M.C. (MODALITÀ INDICATA IN ETICHETTA)

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sul cartone e sulla pellicola del vassoio.
TMC: 12 mesi dalla data di produzione
Temperatura di stoccaggio: < - 18°C

6. ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: conservare a temperatura < - 18°C. Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

Istruzioni per l'uso: per scongelare il prodotto, mantenerlo a temperatura ambiente (non superiore a + 25 °C) nella confezione chiusa per almeno 4 ore. Non scongelare in forno tradizionale né in microonde.

Se conservato a temperatura ambiente (non superiore a + 25 °C), consumare al massimo entro 24 ore dallo scongelamento. Se conservato a 0/+ 4 °C, consumare entro 2 giorni dallo scongelamento.

7. LOTTO

Descrizione del codice: termine minimo di conservazione definito da giorno, mese e anno

8. IMBALLAGGIO

Primario Vassoio di cartone da 6 pezzi, idoneo al contatto alimentare, incellophanato (dimensioni in cm: 19.5*27.5). Confezionato in atmosfera standard.

Secondario Cartone anonimo con etichetta contenente 3 vassoi (dimensioni esterne cartone in cm: 41*28.5*19h)

Cartoni per strato	8
Numero strati	9
Cartoni per bancale	72
Unità per bancale	72

9. CODICE EAN 128 (per il codice 712)

(01): 08013959007121

(91): Codice di bancalizzazione



ERIKA EIS Srl - Via Degasperri, 12/A
38075 - Fivè (TN)

Cod.: 712-708-703-71270-71240-71245

Rev. 17 del 13/03/2019

10. ALLERGENI

	Presenza/Assenza (+/-)	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	+	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	+	
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia		+
Latte e prodotti a base di latte	+	
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO ₂ e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

*Possibilità di contaminazione crociata

11. OGM

Il prodotto non contiene OGM e/o prodotti derivati e, pertanto, risulta conforme ai requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti dalla legislazione in vigore.

12. TABELLA NUTRIZIONALE PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore Energetico (KJ / Kcal)	1209 / 288
Grassi	11
Di cui Acidi Grassi Saturi	4.7
Carboidrati	39
di cui Zuccheri	7
Proteine	7.4
Fibre	1.7
Sale (g sodio x 2.5)	0.7

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo medio dei valori nutrizionali delle singole materie prime.

13. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	tipico del prodotto, presenza di farcitura a base crema nella parte centrale del prodotto.
Colore	marrone dorato in superficie, con anello più chiaro nella parte centrale
Odore	tipico del prodotto
Consistenza	morbida, fragrante
Sapore	tipico del prodotto, con note di fritto

14. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	LIMITI	TOLLERANZA	U.M.
Conta microrganismi a + 30 °C	50.000	Max	UFC/g
Enterobatteri	100	Max	UFC/g
Stafilococchi coag. +	10	Max	UFC/g
Salmonella spp		assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes		assenza in 25g	
Risultato:	<= m Tra m e M >= M	Soddisfacente Accettabile Non soddisfacente	

Appr. R&S
Giulia Degli Esposti

Appr. RGQ
Carlo Cazzolli

Appr. Direzione
Luciano Degli Esposti