

**7522051** Descrizione del prodotto **Croissant Debic 5x2kg**



In uso dal 02-12-14

Creata il 30-09-14

Spec./Rev. 7522051 [24]

## Informazioni Generali – Identificazione del Prodotto

### Descrizione Articolo

	Descrizione	Commenti
Marchio	DEBIC	
Descrizione Articolo (come fornito)	DEBIC CROISSANT 5X2KG	
Descrizione Articolo (breve)	DEBIC CROISSANT 5X2KG	
Descrizione Giuridica	Burro.	

### Descrizione Codice

	Descrizione	Commenti
Codice Articolo	04051030	

### Informazioni Codice a Barre

	Descrizione	Codice	Formato Etichetta
EAN Articolo	EAN13	5410488903659	
EAN Confezione	EAN13	5410488903321	
EAN Pallet			Non Applicabile

## Ingredienti

### Descrizione Merceologica (EU1169/2011) - Ingredienti:

BURRO (min. 82% di grassi).

## Informazioni su Conservazione, Distribuzione, Utilizzo

### Metodo di conservazione e Distribuzione

	Num.	Min	Max	UdM	Commenti
Temperatura a confezione chiusa			7	°C	
Temperatura a confezione aperta			7	°C	

### Durata del prodotto

	Num.	Periodo	Commenti
Durata del prodotto a confezione chiusa	100	Giorni	
Durata del prodotto una volta aperto			Non applicabile

### Ulteriori Informazioni di Conservazione

Tenere lontano dalla luce solare diretta  
Conservare in ambiente freddo e scuro

### Atmosfera Protetta

	Si	No
Confezionato in atmosfera protetta		✓

## Parametri di Qualità – Parametri Chimici

### Valori Chimici

	Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Acidi grassi liberi			0,3	%		Espresso in acidi oleici ISO 1740/IDF 6
Sale			0,1	%		ISO 15648
Umidità libera			16	%		
Materia secca		84		%		ISO 8851-1/IDF 191-1
Solidi magri del latte			2	%		ISO 8851-2/IDF 191-2
Grassi del latte		82		%		

### Proprietà chimiche

	Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
pH		4,5	5,3			

## Parametri di Qualità – Parametri Fisici

### Valori Fisici

		Num.	Min	Max	UdM	Metodo	Commenti
Contenuto di grasso solido (NMR)	10°C		54,5	56,5	%		ISO 8292
Contenuto di grasso solido (NMR)	15°C		42	43,5	%		ISO 8292
Contenuto di grasso solido (NMR)	20°C		24	29	%		ISO 8292
Contenuto di grasso solido (NMR)	25°C		16	20	%		ISO 8292
Contenuto di grasso solido (NMR)	30°C		8,5	12	%		ISO 8292
Punto di fusione			34	36	°C		NEN 6313

## Parametri di Qualità – Parametri organolettici

### Valori Organolettici

	Descrizione
Aspetto	Solido
Odore	Tipico del burro
Gusto	Tipico del burro
Colore	Giallo chiaro

## Parametri di Qualità – Parametri Microbiologici

### Analisi Microbiologica

	n	c	m	M	UdM	Metodo	Commenti
Totale carica batterica				5000	cfu/g	IDF 100B	
Enterobatteri				10	cfu/g		
Batteri coliformi				10	cfu/g		
Lieviti				50	cfu/g		
Muffe				50	cfu/g		
Salmonella				0	cfu/25g	ISO 6579	monitoraggio
Listeria monocitogene				0	cfu/25g	ISO 11290	monitoraggio a fine produzione
Escherichia coli				10	cfu/g		

### Definizioni microbiologiche

Riferimento: Regolamento (EC) N° 2073/2005 inerente i criteri microbiologici dei generi alimentari

n= numero di unità costituenti il campione

c= numero di unità campione che forniscono valori tra "m" e "M"

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono inferiori o uguali a "m"

- accettabile, se un massimo di valori c/n sono tra "m" e "M" mentre il resto dei valori osservati sono inferiori o uguali a "m"

- insoddisfacente, se uno o più dei valori osservati sono superiori a "M" o più valori c/n sono compresi tra "m" e "M"

## Informazioni Nutrizionali

### Valori Nutrizionali

		Valore Indicativo	/100g	Commenti
Calorie	KJ	3060	KJ	
Calorie	Kcal	744	Kcal	
Grassi totali	-	82	g	min
di cui	Del latte	82	g	min
di cui	Saturi	58	g	
di cui	Mono insaturi	22	g	
di cui	Poli insaturi	2	g	
di cui	Colesterolo	250	mg	
Carboidrati totali	-	1	g	max
di cui	Zuccheri (Mono+Di)	1	g	max
di cui	Lattosio	1	g	max
di cui	Amido	0	g	
Fibre totali	-	0	g	
Proteine totali	-	0,5	g	
di cui	Del latte	0,5	g	max
Retinolo (Vit A)	-	0,8	mg	
Calciferolo (Vit D)	-	0	mg	
Tocoferolo (Vit E)	-	2,1	mg	
Sodio (Na)	-	0	mg	<5 mg/100 g
Sale	-	0	g	

### Dichiarazione nutrizionale

FrieslandCampina Professional è consapevole della grande importanza di fornire informazioni nutrizionali corrette riguardo ai propri prodotti. Per questo motivo, basandosi sulle informazioni dei fornitori, ogni dato nutrizionale è calcolato e arrotondato automaticamente all'interno del sistema gestionale. Ci riserviamo il diritto di aggiornare e affinare queste informazioni in seguito a nuove informazioni pervenute dai nostri fornitori.

## Imballo – Unità d’Imballo (Imballo Primario)

### Tipo Imballo

	Commenti
Involucro	

### Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	stampato
Codice lotto	Formato	esempio: LOT BB06H9K
Codice lotto	Descrizione	codice alfanumerico unico a 7 cifre
Codice lotto	Posizione	sull’involucro
Durata del prodotto	Formato	esempio: BBD: 10-08-14
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: gg-mm-aa
Durata del prodotto	Posizione	sull’involucro

### Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d’imballo	Peso	UdM
Involucro	1	Plastica	30	g

### Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	385	mm	
Larghezza	285	mm	
Altezza	20	mm	
Diametro		mm	non applicabile
Peso Netto	2	kg	
Peso Lordo	2,03	kg	

### Quantità Dichiarata

	Si/No	Specificare quantità	UdM	Commenti
Quantità dichiarata (e)	si	10	Kg	5x2Kg

**Imballo – Imballo Esterno (Imballo Secondario)****Tipo Imballo**

	Commenti
Scatola	

**Identificazione**

		Descrizione
Tipo	-	stampato
Codice lotto	Formato A	esempio: LOT BB06H9K
Codice lotto	Formato B	non applicabile
Codice lotto	Descrizione A	codice alfanumerico unico a 7 cifre
Codice lotto	Descrizione B	non applicabile
Codice lotto	Posizione A	sulla scatola
Codice lotto	Posizione B	non applicabile
Durata del prodotto	Formato	esempio: BBD: 10-08-14
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: gg-mm-aa
Durata del prodotto	Posizione	sulla scatola

**Dettagli Imballo**

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Scatola	1	Carta/Cartone	235	g

**Dimensioni/Peso**

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	390	mm	
Larghezza	290	mm	
Altezza	110	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	10	kg	
Peso Lordo	10,385	kg	

## Imballo – Imballo per il trasporto

### Identificazione

		Descrizione
Tipo	-	etichettato
Codice lotto	Formato	codice unico a 7 cifre generato da SAP
Codice lotto	Descrizione	codice unico a 7 cifre generato da SAP
Codice lotto	Posizione	sull'etichetta
Durata del prodotto	Formato	BBD: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Descrizione	BBD: giorno-mese-anno
Durata del prodotto	Posizione	sull'etichetta

### Dettagli Imballo

	N. elementi	Materiale d'imballo	Peso	UdM
Pallet	1	Legno	22500	g

### Dimensioni/Peso

	Valore	UdM	Commenti
Lunghezza	1200	mm	
Larghezza	800	mm	
Altezza	1340	mm	
Diametro		mm	Non applicabile
Peso Netto	770	kg	
Peso Lordo	823	kg	

### Composizione

	Num.	Commenti
N° Unità / Cartone	5	
N° Cartoni / Strato	7	
N° Strati / Pallet	11	



## Informazioni Allergologiche<sup>6</sup>

### Lista LEGALE

	Presente	Commenti
Cereali contenenti glutine	No	
Grano	No	
Segale	No	
Orzo	No	
Avena	No	
Farro	No	
Kamut	No	
Crostacei e prodotti derivati	No	
Uova e prodotti derivati	No	
Pesce e prodotti derivati	No	
Arachidi e prodotti derivati	No	
Germogli di soia e prodotti derivati	No	
Latte e prodotti derivati	Si	
Noci e prodotti derivati	No	
Mandorle	No	
Nocciole	No	
Noci	No	
Anacardi	No	
Noci Pecan	No	
Noci Brasiliane	No	
Pistacchio	No	
Noci di Macadamia / del Queensland	No	
Sedano e prodotti derivati	No	
Mostarda e prodotti derivati	No	
Sesamo e prodotti derivati	No	
Biossido di zolfo e solfiti (SO <sub>2</sub> )	No	
Lupini e prodotti derivati	No	
Molluschi e prodotti derivati	No	

### Lista Aggiuntiva

	Presente	Commenti
Lattosio	Si	
Cacao	No	
Glutammato (E620-E625)	No	
Pollame	No	
Coriandolo	No	
Mais	No	
Pianta di Legumi	No	
Manzo	No	
Maiale	No	
Carota	No	

## Dichiarazioni & Legislazione

### Conformità alla legge

In base alle nostre conoscenze, dichiariamo che i prodotti di FrieslandCampina Professional sono conformi con la legislazione Europea e locale. FrieslandCampina Professional è un'azienda approvata dalle autorità locali, venditrice di panne e prodotti lattiero caseari. Per assicurare livelli di qualità elevata, FrieslandCampina Professional ha adottato diversi sistemi di gestione della qualità. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

### Dichiarazione OGM

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che questa referenza non contiene alcun ingrediente di origine OGM come stabilito nel "Regolamento (EC) 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 Settembre 2003 riguardante alimenti e mangimi geneticamente modificati". Il prodotto quindi non deve essere etichettato come di origine OGM. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

### Dichiarazione di ionizzazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional non contengono alcun ingrediente che sia stato ionizzato. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

### Dichiarazione di contaminazione

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo qui di seguito che i prodotti di produzione FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea riguardante i contaminanti (inclusi metalli pesanti, micotossine, pesticidi, erbicidi e diossina). Le dichiarazioni si basano su un programma nazionale di monitoraggio per i contaminanti di latte e la valutazione dei rischi HACCP dello stabilimento di produzione. Tutti i risultati del programma di monitoraggio nazionale sono inferiori agli standard massimi stabiliti dalla legislazione olandese e CE in materia di contaminanti. Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.

### Dichiarazioni di responsabilità

Questa scheda tecnica, fornita a titolo informativo, è stata redatta nel modo più corretto, accurato e completo possibile, sulla base delle nostre conoscenze ed esperienze al momento della stesura. Questa scheda tecnica, tuttavia, riguarda la composizione del prodotto al momento della stesura. Noi, in qualità di produttori, ci riserviamo il diritto di modificare la composizione del prodotto. Di conseguenza, questa scheda tecnica può essere soggetta a modifiche. Pertanto, si consiglia di fare riferimento alla versione più recente della scheda tecnica, nel caso in cui debba essere presa un'importante decisione sulle trasformazioni successive di prodotto, che dipendano anche dalla composizione dello stesso. Per maggiori informazioni e certificazioni, vi preghiamo di contattare direttamente il vostro venditore di riferimento.

### Dichiarazioni Allergologiche

In base alle nostre conoscenze e alle dichiarazioni dei nostri fornitori e alla regolamentazione HACCP dei nostri impianti di produzione, dichiariamo qui di seguito che i prodotti FrieslandCampina Professional sono conformi alla legislazione Europea in materia di allergeni (inclusa la contaminazione incrociata). Dichiarazioni dei fornitori sono richieste all'interno dei nostri programmi di audit.