



DELSIGEL S.R.L.
Via della Meccanica N. snc
04013 Sermoneta (LT) ITALY

Data prima emissione:
15/11/2016

Data aggiornamento:
08/07/2019

Rev.
3.0

Pagina 1 di 3



Denominazione commerciale:
INTRIKO CON CREMA (29%)

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Codice prodotto	132
Condizioni fisiche	Prodotto fritto e surgelato.
Codice EAN	8032804764262
Unità di vendita	Cartone
Pezzi per unità di vendita	30
Descrizione cartone	Cassa americana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di polietilene contenente tre vassoi in cartone alimentare contenenti il prodotto.

INGREDIENTI

Impasto: FARINA DI FRUMENTO; margarina (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico (E 330)); zucchero semolato; UOVA; miglioratore d'impasto (LATTOSIO, SIERO DI LATTE IN POLVERE, Emulsionante: E472e, FARINA DI GRANO TENERO, GLUTINE DI FRUMENTO, Grassi vegetali (semi di girasole), Aroma, Agente di trattamento della farina: E300; E920 ALFA AMILASI); lievito; sale; aroma vaniglia.

Farcitura (29%): Acqua; zucchero semolato; LATTE in polvere; ; amido modificato (amido modificato di mais, sciroppo di glucosio); margarina di cocco e girasole (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico (E330)); sale; colorante (betacarotene); aroma naturale vaniglia.

Fritto in olio di semi di girasole.

Contiene: GLUTINE, LATTE, UOVA.

Prodotte in uno stabilimento che utilizza anche i seguenti ingredienti: SOIA, FRUTTA A GUSCIO.

VALORI FISICI DEL PRODOTTO

Peso	70 gr (+/- 2 gr)
Lunghezza	16 cm (+/- 1 cm)

ISTRUZIONI PER L'USO

Condizioni di trasporto e stoccaggio	I prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C.
Shelf life dalla produzione	12 mesi
Riattivazione (decongelamento)	Scongela il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore. Dopo il rinvenimento non ricongelare e conservare: • a T° ambiente (23°C) al massimo per 12 ore sempre al chiuso, • in frigo a massimo 4° C per 12 ore.
Consigli per la riattivazione	Lo scongelamento deve avvenire all'interno di una vetrina o teca chiusa, che non permetta la libera circolazione dell'aria sul prodotto per evitare l'eccessiva perdita di umidità dello stesso e la conseguente perdita delle sue qualità organolettiche.



DELSIGEL S.R.L.
Via della Meccanica N. snc
04013 Sermoneta (LT) ITALY

Data prima emissione:
15/11/2016

Data aggiornamento:
08/07/2019

Rev.
3.0

Pagina 2 di 3

VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico	1476 KJ / 351 Kcal
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	4,7 g
Carboidrati	52 g
di cui zuccheri	20 g
Fibre	1 g
Proteine	5,7 g
Sale	0,9 g

TABELLA RIEPILOGATIVA ALLERGENI

TIPOLOGIA DI ALLERGENE	Come ingrediente della Ricetta	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo	Possibile Cross Contaminazione nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			X
Lupini e prodotti a base di lupini			
Frutta a guscio e prodotti derivati			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

Note: Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Nonostante ciò non si garantisce l'assoluta assenza.



DELSIGEL S.R.L.
Via della Meccanica N. snc
04013 Sermoneta (LT) ITALY

Data prima emissione:
15/11/2016

Data aggiornamento:
08/07/2019

Rev.
3.0

Pagina 3 di 3

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO)

Imballo primario					
Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Profondità	Altezza
3 vassoi interni	Cellulosa pura	80 (l'uno)	38 cm	29 cm	40 cm
Busta in plastica	LDPE	20 gr	50 cm	24 cm	75 cm
Imballo secondario					
Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Profondità	Altezza
Scatola americana	Cartone	320 gr	40 cm	30 cm	14,5 cm

CONFIGURAZIONE PALLET

Tipologia pallet	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile		
Peso netto unità di vendita	2,100 Kg	N° colli per strato	8
Peso lordo unità di vendita	2,440 Kg	N° strati	14
Altezza totale del pallet	218 cm	Totale colli	112

VALORI MICROBIOLOGICI

Conta totale	<100000 ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ufc/g
Lieviti	<1000 ufc/g
Muffe	<1000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g

DICHIARAZIONE OGM

OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato nello stabilimento di: Via della Meccanica N. snc – 04013 Sermoneta (LT) ITALY