

DELSIGEL ITALIA S.r.l.
Via della Meccanica, snc
04013 Sermoneta (LT)



202
CIAMBELLA 70 GR • 2,1 KG

SPECIFICHE
REVISIONE N. 1.1
DATA AGGIORNAMENTO: 25.11.2021
Pag. 1 di 4

IMMAGINE



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

COD. PRODOTTO	202
DENOMINAZIONE PRODOTTO	CIAMBELLA
CONDIZIONI FISICHE	PRODOTTO FRITTO E SURGELATO.
CODICE EAN	8050880102020
UNITÀ DI VENDITA	CARTONE
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	1 CARTONE • KG 2,1
PEZZI PER CARTONE	30
DESCRIZIONE CARTONE	Cassa americana avana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di polietilene per alimenti contenente il prodotto sfuso.

INGREDIENTI

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

Fritto in olio di semi di girasole alto oleico.

Può contenere: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLA, PISTACCHIO), SOIA.

ASPETTO FISICO PER 1 PZ

PESO	70 GR (+/- 2 GR)
DIAMETRO	10 cm (+/- 1 CM)
LARGHEZZA	
ALTEZZA	3,5 cm (indicativo)s

DELSIGEL ITALIA S.r.l.
Via della Meccanica, snc
04013 Sermoneta (LT)



202
CIAMBELLA 70 GR • 2,1 KG

SPECIFICHE
REVISIONE N. 1.1
DATA AGGIORNAMENTO: 25.11.2021
Pag. 2 di 4

ISTRUZIONI D'USO

CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE A MENO 18° C • NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO
SCADENZA DALLA PRODUZIONE	360 GIORNI
RIATTIVAZIONE (DECONGELAMENTO)	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore.
CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE DOPO RIATTIVAZIONE	Dopo il rinvenimento non ricongelare e conservare a T° ambiente (23°C) al massimo per 12 ore sempre al chiuso.
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.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR

Valore energetico	1621 KJ / 385 Kcal
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	59 g
di cui zuccheri	16 g
Fibre	1,3 g
Proteine	7,3 g
Sale	1,2 g

IMBALLO

Imballo primario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Diametro	Pezzi
SACCHETTO	SACCHETTO IN POLIETILENE PER ALIMENTI	20 gr	50 cm	24 cm	75 cm	-	1 x 2,1 KG

Imballo secondario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Diametro	Pezzi
CARTONE	CARTONE ONDULATO	350 gr	40 cm	30,5 cm	19 cm	-	1 X 2,1 kg



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			
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.

PALLETIZZAZIONE

Pallet	Euro pallet (120x80)		
Peso netto unità	2,1 kg	Udv per strato	8
Peso lordo unità	2,47 kg	Strati per pallet	11
Altezza totale pallet (compreso legno)	224 cm	Udv per pallet	88



VALORI MICROBIOLOGICI

Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<1000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g
Contaminanti	
Contaminanti chimici:	Assenti, in conformità ai regolamenti comunitari specifici.
Chemical contamination:	<i>Absent, in compliance with specific EU Regulations.</i>
Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:
Insetti (vivi o morti)	<i>Insects (dead or alive): Assenti Absent</i>
Roditori, uccelli, altri animali e parti	<i>Rodents, birds, other animals or pieces: Assenti Absent</i>
Capelli umani o peli di animali	<i>Human hairs or animal coat: Assenti Absent</i>
Corpi metallici e non metallici	<i>Metal or non-metal parts: Assenti Absent</i>

DICHIARAZIONE DI ASSENZA OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da materie prime da colture geneticamente modificate. I nostri prodotti sono conformi alle norme (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 e per questo non necessitano di ulteriore etichettatura.

DICHIARAZIONE

Si dichiara che il prodotto è conforme alla normativa alimentare nazionale e/o europea applicabile. Le informazioni sono aggiornate e corrette al meglio delle nostre conoscenze.