

## INDICAZIONI GENERALI

<b>CODICE PRODOTTO</b>	1F7575
<b>NOME PRODOTTO</b>	MUFFIN By Baci®
<b>TIPOLOGIA GUSTO</b>	Dolce
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Già cotto
<b>FAMIGLIA</b>	Muffin
<b>GAMMA</b>	Muffin classic
<b>CANALE</b>	Retail
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Prodotto di pasta colata
<b>CODICE EAN UNITA' DI VENDITA (UV)</b>	08003269075750
<b>CODICE EAN UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	8003269175757
<b>CODICE INTRASTAT</b>	19059080

## MARCHIO



<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' DI VENDITA (UV) NON FRAZIONABILE</b>	2680	g e
<b>PESO NETTO DICHIARATO PER UNITA' CONSUMATORE (UC)</b>	268	g e
<b>PESO NETTO UNITA' LOGISTICA (UL)</b>	193	kg
<b>PESO MEDIO DI PRODUZIONE PER PEZZO (PMP)</b>	70	g +/- 3

## COMPONENTI

	Peso in g	Tolleranza in g +/-
Pasta colata	60	2
Farcitura	10	1

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -18 °C. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

## SHELF LIFE

<b>SHELF LIFE TOTALE (Mesi)</b>	12
<b>SHELF LIFE RESIDUA GARANTITA ALLA CONSEGNA (Mesi)</b>	3
<b>SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA AMBIENTE (20-23 °C)</b>	48 ore
<b>SHELF LIFE SECONDARIA * A TEMPERATURA +4°C</b>	5 gg

Nel caso di prodotti già cotti, il tempo di scongelamento è escluso.

## DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno cotto con crema alla nocciola Baci® Perugina® e crema al cioccolato fondente Perugina®. Surgelato.

## INGREDIENTI

Crema alla nocciola 17% (zucchero, NOCCIOLE 24,5%, oli e grassi vegetali in proporzione variabile (karitè, girasole, burro di cacao, cartamo), siero di LATTE in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante: E322, aroma naturale), zucchero, UOVA, olio vegetale di colza, farina di FRUMENTO, acqua, crema al cioccolato fondente 5% (cioccolato 56% (cacao magro, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322, aroma naturale), oli vegetali (girasole, cartamo in proporzione variabile), zucchero, emulsionante: E322, aroma naturale), gocce di cioccolato fondente 5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322, aroma naturale), YOGURT magro, granella di NOCCIOLA tostata, amido di FRUMENTO, cacao in polvere, amido modificato, siero di LATTE in polvere, agenti lievitanti: E450, E500, emulsionanti: E471, E475, grasso vegetale di girasole, sale, glutine di FRUMENTO, addensanti: E466, E412, E415, aroma naturale, enzima: amilasi, amido di FRUMENTO deglutinato. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO, ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

## CLAIMS

Senza Organismi Geneticamente Modificati
Senza grassi idrogenati
Con uova da allevamento a terra
Senza aromi artificiali - NAF
Yogurt 100% italiano
Con crema alla nocciola Baci® Perugina®
Con crema al cioccolato fondente Perugina®

## CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA

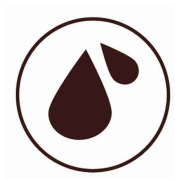
<b>UC</b>	<b>Unità Consumatore</b>	Busta in polietilene riciclabile
	<b>Vendibile Separatamente</b>	SI
	<b>N° Pezzi per 1 UCP</b>	4
	<b>Dimensioni UCP (mm)</b>	Alt 220 x Lun 295 x Prof 100
<b>UV</b>	<b>Unità di Vendita</b>	Cartone riciclato e riciclabile
	<b>N° Pezzi per 1 UV</b>	40
	<b>Dimensioni esterne UV (mm)</b>	Alt 222 x Lun 388 x Prof 258
	<b>1 UV è composta da</b>	10 Busta in polietilene riciclabile
	<b>Nastro</b>	Trasparente
	<b>Etichetta</b>	NO
	<b>Accessori</b>	NO
<b>UL</b>	<b>Unità Logistica*</b>	Pallet EU/EPAL legno 80x120
	<b>N° UV per 1 UL</b>	72
	<b>Dimensioni UL(cm)(Incluso 15cm di Pallet)</b>	Alt 193 x Lun 80 x Prof 120
	<b>1 UL è composta da</b>	8 Strati da 9 cartoni ciascuno

\*ciascun pallet è avvolto con film estensibile di PE e presenta etichetta recante codifica SSCC - GS1 INDICOD

**MODALITA' DI RINVENIMENTO**

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 60 minuti.

ambiente 60 min

**CONSIGLI COMMERCIALI ALLA VENDITA**

Note:

**CARATTERISTICHE DA COTTO**

ASPETTO	Tipico di un muffin
GUSTO	Dolce, tipico di un prodotto cotto al forno ripieno con cremosa farcitura alla nocciola
ODORE	Tipico di un prodotto cotto al forno e della nocciola
COLORE	Marrone scuro

**ALLERGENI Reg. EU 1169/2011 ALLEGATO II**

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridi) e prodotti derivati	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	TRACCE
Soia e prodotti a base di soia	TRACCE
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o del Queensland) e prodotti derivati	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	TRACCE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	NO
Molluschi e derivati	NO
Lupini e derivati	NO

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI:**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedono l'impiego (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). L'azienda applica una politica OGM free attraverso l'impiego di materie prime prive di OGM, come da dichiarazioni dei fornitori.

Il prodotto è ottenuto in uno stabilimento che utilizza ingredienti contenenti: glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, semi di sesamo, solfiti, arachidi e/o loro derivati.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Reg. UE 1169/11) Valori Medi**

		Per 100g	Per pezzo (67g)
<b>Energia</b>	<b>Kj</b>	1785,7	1196,4
	<b>KCal</b>	428,4	287
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	27,1	18,2
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	3,4	5
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	40,8	27,3
<b>di cui Zuccheri</b>	<b>g</b>	28,7	19,2
<b>Fibre</b>	<b>g</b>	2,1	1,4
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	6,1	4,1
<b>Sale</b>	<b>g</b>	0,4	0,2

Foto Prodotto Crudo

**NON APPLICABILE A UN  
PRODOTTO COTTO**

**NOT APPLICABLE TO A  
COOKED PRODUCT**

Foto Prodotto Cotto



Foto Busta



Foto Cartone



*Fresystem spa è responsabile del prodotto nel suo originale formato di vendita, purché siano mantenute le condizioni indicate nella scheda tecnica. Il successivo impiego del prodotto è responsabilità del cliente. L'azienda non è responsabile di eventuali alterazioni dovute a gestione, stoccaggio, manipolazione e/o imballaggio impropri del prodotto, successivi alla consegna.*