

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST46
		Data di emissione/Issue date: 22/05/2018
		Revisione/Version 00

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	KRANZ CIOCCOLATO
Codice prodotto Product code	
Categoria Category	prodotto dolciario da forno bakery confectionery product
Peso Confezione Singola Single pack weight	
Ingredienti Ingredients	<p>Farina di frumento, farcitura (preparato di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche, zucchero; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aromi), gocce di cioccolato fondente 11% (massa di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, aromi), burro, zucchero impalpabile (con 2% amido di mais), grassi vegetali non idrogenati; emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri poliglicerolici degli acidi grassi, margarina vegetale (grassi vegetali non idrogenati (palma)), uova intere pastorizzate, lievito, lecitina di girasole, sale, rum alcolato, correttore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio, aromi; colorante: betacarotene, aroma di vaniglia, limone e arancio.</p> <p>Wheat flour, filling (apricot preparation (glucose-fructose syrup, apricot purée, sugar, thickeners: pectin added with sodium pyrophosphate and sodium alginate; acidity regulators: citric acid and calcium citrate; preservative: sorbate of potassium, coloring: paprika extract, aromas), dark chocolate drops 11% (cocoa mass, sugar, emulsifier: soy lecithin, flavorings), butter, impalpable sugar (with 2% corn starch), non-hydrogenated vegetable margarine (non-hydrogenated vegetable fats (palm), emulsifiers : mono and diglycerides of fatty acids, polyglycerol esters of fatty acids, vegetable margarine (non-hydrogenated vegetable fats (palm), pasteurized whole eggs, yeast, sunflower lecithin, salt, rum alcohol, acidity regulator: citric acid, preservative: potassium sorbate, flavorings, color: beta-carotene , aroma of vanilla, lemon and orange.</p>

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

		Tipo confezionamento Packaging type	Altezza Height (cm)	Larghezza Width (cm)	Profondità Depth (cm)	N° Pezzi Pieces
Confezionamento Packaging	Imballo primario Primary pack	Sacchetto Tray	20.0	9.0	6.0	1
	Imballo secondario Secondary	Cartone Cardboard	20.7	30.5	47.0	16

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RAQ
Document approved by the plant management and by the RAQ

	SCHEDA TECNICA		Numero scheda/card number: ST46		
	PRODUCT SPECIFICATION		Data di emissione/Issue date: 22/05/2018		
			Revisione/Version 00		

	pack				
	Strato Layer	5			80
	Pallet	35			560
Etichettatura Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label				
Temperatura di conservazione Storage temperature	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto To be stored in a cool and dry place				
Trasporto Transport	In mezzo non refrigerato coibentato In an un-refrigerated insulated truck				
Termine di conservazione Conservation term	4 mesi / months				
Modalità di utilizzo How to use	Il kranz è una brioche fragrante e profumata ideale per la prima colazione. The kranz is a fragrant and fragrant brioche ideal for breakfast.				
Indicazioni per il consumatore Indications for the consumer	Chiudere bene la confezione dopo il primo utilizzo per mantenerne intatta la fragranza. Close the package well after first use to keep the fragrance intact.				
Destinazione Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population				
Requisiti legali Legal requirements	Prodotto preparato in conformità ai Reg. CE 178/02 ed 852/04. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni. Product prepared in compliance with EC Reg. 178/02 and 852/04. All primary and secondary packaging and other materials intended to come into contact with food (MOCA) comply with Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and Reg (EU) 10/2011 and subsequent . Modification. and additions.				
Assenza Di OGM Absence of GMOs	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 The product does not contain genetically modified organisms in accordance with EC Directives 1829/2003 and 1830/2003				

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	Pasta: interno giallo intenso, esterno dorato Ripieno: marrone cioccolato Pasta: intense yellow interior, golden exterior Stuffing: chocolate brown
Odore Smell	profumato, tipico aromatico fragrant, typical aromatic
Sapore Taste	tipico aromatico typical aromatic
Consistenza Consistency	soffice elastica, ma croccante soft elastic, but crispy

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST46
		Data di emissione/Issue date: 22/05/2018
		Revisione/Version 00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measurement	Valori medi Average values	Valori limite Limit values
Carica batterica totale Total viable count	ufc/g	< 10.000	<100.000
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10	<100
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 10	<100
Muffe e lieviti Molds and yeasts	ufc/g	< 1.000	< 10.000
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assenti Absent	Assenti Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25 g	Assenti Absent	Assenti Absent

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

NUTRITIONAL VALUES

(Valori medi per 100g di prodotto - Average values per 100g of product)

Valore energetico / Energy Values	1805 kJ (431 kcal)
Grassi / Fat	22,0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	53,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	25,0 g
Fibre / Fibre	1,1 g
Proteine / Protein	4,8 g
Sale / Salt	0,70 g

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
(allegato / Annex II Reg. UE 1169/2011)

Allergeni / Allergens	Presente Present	Possibilità di contaminazione crociata Potential cross-contamination	
		Nome specifico Specific name	
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X		
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X		
Pesce e derivati / Fish and products thereof			

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RAQ
Document approved by the plant management and by the RAQ

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST46
		Data di emissione/Issue date: 22/05/2018
		Revisione/Version 00

Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof			
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X		
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X	Altra frutta a guscio Other nuts
Sedano e derivati / Celery and products thereof			
Senape e derivati / Mustard and product thereof			
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof			
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l			
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof			

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RAQ
Document approved by the plant management and by the RAQ