

Sysco DaVigél		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 07/2025																												
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Crumble zuccherato																														
CODICE PRODOTTO:		77925																														
CODICE EAN:		3760075472481																														
CODICE DOGANALE		04029910																														
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Biscotto sbriciolato per crumble, surgelato in sacchetto di 400g dai molteplici utilizzi per i vostri dolci, ma anche come topping per i vostri gelati.																														
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Biscotto sbriciolato per crumble, surgelato																														
INGREDIENTI:		Ingredienti: Farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO, pangrattato (contiene FRUMENTO) . Può contenere tracce di arachidi, crostacei, molluschi, pesce, uova, frutta a guscio, soia, sedano, semi di sesamo e senape .																														
ORIGINE:		Prodotto in Francia																														
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di Preparazione: Prodotto cotto che può essere utilizzato tal quale per completare un dessert, ma che può essere utilizzato anche per la preparazione di crumble ad esempio. Può anche servire come base per una cheesecake o un dessert con aggiunta di grassi. Durata di conservazione dopo l'apertura / scongelamento: 24 ore tra 0 e +4°C																														
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		<table><tr><td>Allergeni</td><td>SI/NO</td><td>CROSS CONTAMINATION</td></tr><tr><td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td><td>Sì</td><td>No</td></tr><tr><td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td>No</td><td>SI</td></tr><tr><td>3. Uova e prodotti a base di uova</td><td>No</td><td>SI</td></tr><tr><td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td><td>No</td><td>SI</td></tr><tr><td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td>No</td><td>SI</td></tr><tr><td>6. Soia e prodotti a base di soia</td><td>No</td><td>SI</td></tr><tr><td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>Sì</td><td>No</td></tr><tr><td>8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium</i></td><td>No</td><td>SI</td></tr></table>				Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Sì	No	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	SI	3. Uova e prodotti a base di uova	No	SI	4. Pesce e prodotti a base di pesce	No	SI	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	SI	6. Soia e prodotti a base di soia	No	SI	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	No	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium</i>	No	SI
		Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION																												
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Sì	No																												
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	SI																												
		3. Uova e prodotti a base di uova	No	SI																												
		4. Pesce e prodotti a base di pesce	No	SI																												
		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	SI																												
		6. Soia e prodotti a base di soia	No	SI																												
		7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	No																												
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium</i>	No	SI																														

	occidentale), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	SI
	10. Senape e prodotti a base di senape	No	SI
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	SI
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	SI
	OGM - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni		
CALIBRO	Sacchetto da 400gr		
CONFEZIONAMENTO	8 sacchetti		
	CARTONE: Dimensioni: 30,60 cm x 23,60 cm x 15,10 cm		
	PALLET: Lunghezza pallet: 120cm Larghezza pallet: 80 cm		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g			
	Valori nutrizionali medi	Per 100g	
	Energia	2365 kJ / 566 kcal	
	Grassi	30 g	
	di cui acidi grassi saturi	19 g	
	Carboidrati	65 g	
	di cui zuccheri	23 g	
	Fibre	2,5 g	

	Proteine	8 g
	Sodio	30 mg
	Calcio	0 mg
	Sale	0,33 g

SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	0,27
-------------------------	--------------	------

CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Prodotti di pasticceria cotti, trattati o meno, per il loro consumo tal quale o dopo un semplice riscaldamento, refrigerati o surgelati.		VALORI SUL PRODOTTO
	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	m = 100/g– M = 1 000/g (valore di rifiuto)
	Enterobatteri /g	m = 100/g – M = 1 000/g (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 10/g – M = 100/g (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g NB: per i prodotti surgelati e per i prodotti refrigerati al termine della shelf-life, il criterio per Listeria è M <100 /g (valore di rifiuto)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 – M = 1 000 (valore di rifiuto)

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel, sulla base di raccomandazioni professionali.
Nessun valore dovrà eccedere il valore di rifiuto sopra indicati(M).

Queste specifiche possono essere modificate in base a vincoli normativi e / o tecnologici.

INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE:	
-----------	--