

IT
EN

SCHEDA TECNICA



TECHNICAL DATA SHEET

Codice Code	104035	EAN code 8 017916 040350	Nome prodotto Product name	PERLA™ NOCCIOLA PERLA™ WITH HAZELNUT CREAM
Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Dorata e croccante pasta sfoglia al burro a forma di "conchiglia di San Giacomo" ricoperta da granella di cereali al cacao e da uno speciale zucchero, ripiena di crema alla nocciola. Pronto per la cottura Golden and crisp puff pastry with butter shaped "shell of St James" covered with cocoa cereal grains and a special sugar, filled with hazelnut cream. Ready to bake	

Marchio Brand				
		RAW		BAKED

Produttore Producer	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166
-------------------------------	--

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) Nutrition facts average value (100g raw product)	Palettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g)	energia 1827 kJ energy value 436 kcal	dimensioni (cm) size (cm)
85	grassi (g) fat (g)	80 X 120
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	materiale material
70	26	legno wood
pz/kg per confezione pcs / kg pack	carboidrati (g) carbohydrates (g)	n° scatole per strato n° boxes per layer
60 (1 sacchetto) 60 (1 bulk bag)	45	9
dimensioni prodotto crudo size of the raw product	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	n° strati per Pallet n° of layers per pallet
10,5x9x2,5 cm (LxPxH)	18	10
dimensioni prodotto cotto baked product size	fibre (g) dietary fiber (g)	n° scatole per Pallet n° boxes per pallet
9,5x10x5 cm (LxPxH)	1,5	90
Modalità di utilizzo How to use	proteine (g) proteins (g)	altezza totale pallet (cm) total pallet height
temperatura cottura (°C) baking temperature	4,9	185
tempo di cottura (min) baking time	sale (g) salt (g)	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
22 / 26 min	0,60	materiale material
Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (70g) contiene:	HDPE 2 (plastica) HDPE
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)	ENERGIA 1542 kJ / 369 kcal GRASSI 22 g GRASSI SATURI 12 g ZUCCHERI 15 g SALE 0,51 g	Confezionamento - Scatola Box
24	18% 31% 60% 17% 9%	materiale material
temperature temperature	delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 2235 kJ / 536 kcal	cartone (PAP20) corrugated cardboard
-20°C		dimensione cardboard size
		39x26x17 cm (LxPxH)

Ingredienti e rischio allergeni Farina di FRUMENTO, crema alla NOCCIOLA (25,8%) [zucchero, oli vegetali (girasole, colza, palma), NOCCIOLE (8%), cacao magro in polvere, LATTE intero in polvere, amido (mais, patata), emulsionante: lecitina (SOIA, girasole), aroma naturale], mélange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, aromi naturali], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, farina di riso, acqua, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere, glutine di FRUMENTO, cacao, olio di girasole, farina di FRUMENTO maltata, sale), sale, enzimi. Può contenere ALTRA FRUTTA A GUSCIO, UOVA, ARACHIDI, SENAPE, semi di SESAMO.

Ingredients and allergens risk WHEAT flour, HAZELNUT cream (25,8%) [sugar, vegetable oils (sunflower, rapeseed, palm), HAZELNUTS (8%), fat reduced cocoa powder, whole fat MILK powder, starch (corn, potato), emulsifier: lecithin (SOY, sunflower), natural flavor], blend [vegetable oils (palm, coconut), water, BUTTER, emulsifying agents: E471, salt, acidity regulator: E330, natural flavoring], water, topping (sugar, glucose syrup, rice flour, water, WHEAT starch, maltodextrin, powdered honey, WHEAT gluten, cocoa, sunflower oil, malted WHEAT flour, salt), salt, enzymes. May contains OTHER NUTS, EGGS, PEANUTS, MUSTARD, SESAME seeds.



	Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com	
--	--	--

phone number: +39 035 4289 610	fax number: +39 035 511 112	update 11-04-2023 EP	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
--	---------------------------------------	--------------------------------	---