

MASTER**Martini**

Unigrà S.p.A
48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GARDIZZA 9/B
TEL. +39 0545 989511 (25 linee r.a.)
FAX +39 0545 989615
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399
Internet E-mail: unigra@unigra.it
<http://www.unigra.it>

INFORMAZIONI PRODOTTO**PRODUCT INFORMATION****Codice del prodotto / Product code****AS5ADM****Nome del prodotto****GRAN MASTER MELANGE
SF/CRS****Product name****GRAN MASTER MELANGE
SF/CRS**

SEMILAVORATO PER USI PROFESSIONALI DI
PASTICCERIA

SEMIFINISHED BAKERY PRODUCT FOR
PROFESSIONAL USE

Utilizzo

Utilizzo: paste sfogliate, croissant.

Descriptions

Usage: puff pastry, croissant, Danish pastry.

Ingredienti

oli e grassi vegetali (palma, girasole), BURRO (26%),
acqua, emulsionanti (E471, lecitine), correttori di acidità
(E330, E331), sale (0,3%), aromi, colorante
(betacarotene). Materia grassa 80%.

Ingredients

vegetable oils and fats (palm, sunflower), BUTTER
(26%), water, emulsifiers (E471, lecithins), acidity
regulators (E330, E331), salt (0,3%), flavourings, colour
(betacarotene). Fat content 80%

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti
2003/1829/CE e 2003/1830/CE.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
NON CONTIENE OLI E GRASSI IDROGENATI.
SENZA LATTOSIO (LATTOSIO <0,1%).

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC
and 2003/1830/EC.

Product not treated with ionising radiation.
WITHOUT HYDROGENATED OILS AND FATS.
LACTOSE FREE (LACTOSE <0,1%).

Confezione

5 pani piatti da 2 kg con incarto politenato.
Scatole da 10 kg.

Packaging

5 x 2 kg plates with PE wrapper.
10 kg boxes.

Pallet info

scatole per strato/boxes
per layer
strati/layers per pallet
scatole/boxes per pallet
1 pallet

6
11
66
660 kg

Conservabilità

180 giorni a max 20 °C in luogo asciutto.

Shelf-life

180 days at max 20 °C in a dry place.

Valori tipici / Typical values

Acidità (FFA % ol. ac.)

≤ 0.40

%

Valori tipici / Typical values

N° Perossidi / Peroxide value	≤ 2.0	meqO ₂ /kg*
	*alla partenza/at loading	
Acidi grassi trans / trans fatty acids	< 1.0	%
Punto scorrimento / Slip melting point	43.0 - 48.0	°C
SFC 10°C	47.0 - 59.0	%
SFC 20°C	35.0 - 46.0	%
SFC 30°C	20.0 - 30.0	%
SFC 35°C	15.0 - 25.0	%
Carica Batterica Tot./Tot. Plate Count	≤ 500	CFU / g
Lieviti e Muffe/Yeast and moulds	≤ 100	CFU / g
Enterobatteriacee/Enterobacteriaceae	≤ 10	CFU / g

Valori nutrizionali / Nutritional values (per 100 g)

Energia /Energy		2.960 / 720	kJ / kcal
Grassi / Fat		80	g
di cui / of which	saturi / saturates	45	g
Carboidrati / Carbohydrate		0	g
di cui / of which	zuccheri / sugars	0	g
	polioli / polyols	0	g
Fibre / Fibre		0	g
Proteine / Protein		0	g
Sale / Salt (Na x 2.5)		0,43	g

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof) - (Rif. Regulation (EU) 1169/2011)

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	
- Grano / Wheat	-
- Segale / Rye	-
- Orzo / Barley	-
- Avena / Oat	-
- Farro / Spelt	-
- Khorasan / Khorasan	-
Crostacei / Crustaceans	-
Frutta a guscio / Nuts	
- Mandorle / Almonds	-
- Nocciole / Hazelnuts	-
- Noci / Walnuts	-
- Noci di Acagiù / Cashews	-
- Noci di Pecan / Pecan Nuts	-
- Noci del Brasile / Brazil Nuts	-
- Pistacchi / Pistachio Nuts	-
- Noci Macadamia / Macadamia or Queensland Nuts	-



Unigrà S.p.A
48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GARDIZZA 9/B
TEL. +39 0545 989511 (25 linee r.a.)
FAX +39 0545 989615
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399
Internet E-mail: unigra@unigra.it
<http://www.unigra.it>

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof) - (Rif. Regulation (EU) 1169/2011)

Latte / Milk	+
Lupino / Lupin	-
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	-
Soia / Soybeans	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	-

+ = contiene / contains

- = non contiene / does not contain

PP = può contenere / may contain

Certificazioni / Certifications

HALAL: prodotto certificato Halal / product certified Halal.