

IT  
EN

## SCHEMA TECNICA


## TECHNICAL DATA SHEET

<b>Codice</b> Code	<b>SFODUBAIS40</b>	<b>EAN code</b>  8 017916 004000	<b>Nome prodotto</b> Product name	<b>Dubai Style Ciock Pastry crema di pistacchio, kataifi &amp; crema di nocchie</b> Dubai Style Ciock Pastry pistachio cream, kadayif & hazelnut cream
-----------------------	--------------------	---	--------------------------------------	---

<b>Denominazione legale</b> Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	<b>Descrizione prodotto</b> Product description	Fragrante sfoglia ripiena con crema di pistacchi, kataifi e crema di nocchie, decorato con uno speciale zucchero. Pronto da cuocere, passa direttamente dal freezer al forno. A fragrant puff pastry filled with pistachio cream, kataifi, and hazelnut cream, decorated with a special sugar. Ready to bake, it goes straight from the freezer to the oven.
---	---	--	---

<b>Marchio</b> Brand				
		RAW		BAKED

<b>WARNING</b>	<b>Modello Registrato - Riproduzione Riservata</b>	<b>Registered Design - Reproduction Reserved</b>
<b>Produttore</b> Producer	G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company™ Via Toscana, 9 - 24022 Alzano Lombardo [BG] Italy - C.F. e P.I. IT01857440166	

<b>Dati Prodotto</b> Product Data	<b>Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo)</b> Nutrition facts average value (100g raw product)	<b>Pallettizzazione</b> Palletizing
<b>peso prodotto (g)</b> product weight (g)	<b>energia</b> energy value	<b>dimensioni (cm)</b> size (cm)
75	1867 kJ 448 kcal	80 X 120
<b>peso prodotto dopo cottura (g)</b> product weight after baking (g)	<b>grassi (g)</b> fat (g)	<b>materiale</b> material
59	29	legno wood
<b>pz/kg per confezione</b> pcs / kg pack	<b>di cui acidi grassi saturi (g)</b> of which saturated fatty acids (g)	<b>n° scatole per strato</b> n ° boxes per layer
40 (1 sacchetto) 40 (1 bulk bag)	11	12
<b>dimensioni prodotto crudo</b> size of the raw product	<b>carboidrati (g)</b> carbohydrates (g)	<b>n° strati per Pallet</b> n ° of layers per pallet
14,4x5x2 cm (LxPxH)	39	14
<b>dimensioni prodotto cotto</b> baked product size	<b>di cui zuccheri (g)</b> of which sugars (g)	<b>n° scatole per Pallet</b> n ° boxes per pallet
13,8x5x3 cm (LxPxH)	16	168
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	<b>fibre (g)</b> dietary fiber (g)	<b>altezza totale pallet (cm)</b> total pallet height
<b>temperatura cottura (°C)</b> baking temperature	1,3	200
<b>tempo di cottura (min)</b> baking time	<b>proteine (g)</b> proteins (g)	<b>Confezionamento - Contenitore Interno</b> Inner container
20 / 22	7,1	<b>materiale</b> material
	<b>sale (g)</b> salt (g)	HDPE 2 (plastica) HDPE 2 (plastic)
	0,56	
<b>Conservazione</b> Conservation	<b>Valori riferiti al prodotto cotto</b> Ciascuna porzione (59g) contiene:	<b>Confezionamento - Scatola</b> Box
<b>T.M.C. (mesi dalla data di produzione)</b> BB (months from date of manufacture)		<b>materiale</b> material
24	ENERGIA 1405 kJ / 337 kcal GRASSI 22g GRASSI SATURI 0,3g ZUCCHERI 12g SALE 0,42g	cartone (PAP20) corrugated cardboard
<b>temperature</b> temperature	17% 31% 42% 13% 7%	<b>dimensione</b> cardboard size
-20°C	delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 2369 kJ / 568 kcal	39x19x13,2 cm (LxWxH)

**Ingredienti e rischio allergeni**  
Farina di FRUMENTO, farcitura (26%) {crema di PISTACCHIO e kataifi (50%) [zucchero, olio di girasole, PISTACCHI (13,8%), kataifi (8%) (farina di FRUMENTO, acqua, zucchero, olio di girasole), farina di riso, emulsionanti: E471 e lecitina di girasole, spirulina in polvere, sale, estratto di vaniglia], crema di NOCCIOLE (50%) [zucchero, oli vegetali (girasole, colza, palma), NOCCIOLE (8%), cacao magro in polvere, LATTE intero in polvere, amido (mais, patata), emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale]}, margarina [grassi e oli vegetali (palma, girasole, cocco), acqua, sale, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330, aromi naturali], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere), cacao magro (cacao magro, correttori di acidità: E524i, E525i, E501, 500i), glutine di FRUMENTO, sale, BURRO, farina di FRUMENTO maltato. Può contenere SOIA, UOVA, SENAPE, semi di SESAMO.

**Ingredients and allergens risk**  
WHEAT flour, filling (26%) {PISTACHIO cream and kadayif (50%) [sugar, sunflower oil, PISTACHIOS (13,8%), kadayif (8%) (WHEAT flour, water, sugar, sunflower oil), rice flour, emulsifiers: E471 and sunflower lecithin, spirulina powder, salt, vanilla extract], HAZELNUT cream (50%) [sugar, vegetable oils (sunflower, rapeseed, palm), HAZELNUTS (8%), low-fat cocoa powder, whole MILK powder, starch (corn, potato), emulsifier: sunflower lecithin, natural flavouring]}, margarine [vegetable fats and oils (palm, sunflower, coconut), water, salt, emulsifier: E471, acidity regulator: E330, natural flavours], water, topping (sugar, glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrin, honey powder), fat-reduced cocoa (fat-reduced cocoa, acidity regulators: E524i, E525i, E501, 500i), WHEAT gluten, salt, BUTTER, malted WHEAT flour. May contain SOY, EGGS, MUSTARD, SESAME seeds.



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



**phone number:**  
+39 035 4289 610

**update**  
EP 21-08-2025

**info@italianpastryexcellence.com**  
[www.italianpastryexcellence.com](http://www.italianpastryexcellence.com)

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto. I dati tecnici sono soggetti a possibili variazioni. Vietata la riproduzione, anche parziale, di testi e/o immagini. Images are only intended to illustrate the product. Technical data can be subjected to variations. Even partial reproduction of texts and/or images is not allowed.