



IT
EN

SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Codice Code	U4030S48	EAN code 8 017919 430489	Nome prodotto Product name	PERLA™ NERA PERLA™ WITH DARK CHOCOLATE
Denominazione legale Legal name	Prodotto dolciario da forno crudo congelato Raw Frozen Bakery Products	Descrizione prodotto Product description	Croccante pasta sfoglia al burro a forma di "conchiglia di San Giacomo" ricoperta da un sottile strato di pasta al cacao e da uno speciale zucchero, ripiena con crema al cioccolato. Pronto per la cottura. Crispy pastry with butter shaped "shell of St James" covered with a thin layer of cocoa paste and a special sugar, filled with chocolate cream. Ready to bake.	

Marchio Brand				
		RAW		BAKED

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

Dati Prodotto Product Data	Valori Nutrizionali Medi (100g di prodotto crudo) Nutrition facts average value (100g raw product)	Pallettizzazione Palletizing
peso prodotto (g) product weight (g)	energia energy value	dimensioni (cm) size (cm)
85	1819 kJ 436 kcal	80 X 120
peso prodotto dopo cottura (g) product weight after bake (g)	grassi (g) fat (g)	materiale material
68g	27	legno wood
pz/kg per confezione pcs / kg pack	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids (g)	n° scatole per strato n ° boxes per layer
48 (1 sacchetto) 48 (1 bulk bag)	16	12
dimensioni prodotto crudo size of the raw product	carboidrati (g) carbohydrates (g)	n° strati per Pallet n ° of layers per pallet
10,5x9x2,5 cm (LxPxH)	42	9
dimensioni prodotto cotto baked product size	di cui zuccheri (g) of which sugars (g)	n° scatole per Pallet n ° boxes per pallet
9,5x10x5 cm (LxPxH)	14	108
Modalità di utilizzo How to use	fibre (g) dietary fiber (g)	altezza totale pallet (cm) total pallet height
temperatura cottura (°C) baking temperature	2,0	191
190°C	proteine (g) proteins (g)	Confezionamento - Contenitore Interno Inner container
tempo di cottura (min) baking time	5,3	materiale material
22 / 26	sale (g) salt (g)	HDPE 2 (plastica) HDPE 2 (plastic)
	0,65	
Conservazione Conservation	Valori riferiti al prodotto cotto Ciascuna porzione (60g) contiene: ENERGIA 1536 kJ / 368 kcal GRASSI 23 g GRASSI SATURI 14 g ZUCCHERI 12 g SALE 0,56 g 18% 33% 70% 13% 9% delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400kJ / 2.000kcal) per 100g: 2274 kJ / 545 kcal	Confezionamento - Scatola Box
T.M.C. (mesi dalla data di produzione) BB (months from date of manufacture)		materiale material
24		cartone (PAP20) corrugated cardboard
temperatura temperature		dimensione cardboard size
-20°C		39,5 x 19,5 x 19,5 cm (LxPxH)

Ingredienti e rischio allergeni farina di FRUMENTO, mélange [grassi vegetali (palma, cocco), acqua, BURRO, emulsionante: E471, sale, correttore di acidità: E330, aromi naturali], farcitura al cioccolato fondente (23,2%) [zucchero, grasso vegetale (cocco, palmisto, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, cioccolato fondente (13%) (cacao magro, pasta di cacao, zucchero), cacao magro, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia], acqua, decorazione (zucchero, sciroppo di glucosio, amido di FRUMENTO, maltodestrine, miele in polvere), cacao magro (cacao magro, correttori di acidità: E524, E525), sale, enzimi, zucchero. Può contenere UOVA, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, semi di SESAMO, SENAPE
Ingredients and allergens risk WHEAT flour, blend [vegetable fat (palm, coconut), water, BUTTER, emulsifying agents: E471, salt, acidity regulator: E330, natural flavoring], filling with chocolate (23,2%) [sugar, vegetable fat (coconut, palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in varying proportions, chocolate (13%) (fat reduced cocoa, cocoa mass, sugar), fat reduced cocoa, emulsifying agent: SOY lecithin, natural vanilla flavour], water, topping (sugar, glucose syrup, WHEAT starch, maltodextrines, honey powder), fat-reduced cocoa (fat-reduced cocoa, acidity regulators: E524, E525), salt, enzymes, sugar. May contain EGGS, NUTS, PEANUTS, SESAME seeds, MUSTARD

							
---	---	---	---	---	--	---	---

		Quality Manager Elena Pisoni elena@gm-piccoli.com		phone number: +39 035 4289 610	update 20/02/2025 EP	info@italianpastryexcellence.com www.italianpastryexcellence.com
--	---	--	---	--	--------------------------------	---