

Croissant ai multiseми

Identificazione prodotto


 Numero articolo
 Nome commerciale

48392

Pasta lievitata sfogliata surgelata, croissant dritto con multiseми (3%), pronto per la cottura.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO; ORZO maltato tostato); acqua; oli e grassi vegetali (palma; girasole); sciroppo di glucosio-fruttosio; lievito; burro (LATTE) (2,0%); zucchero; UOVO; semi di lino bruno; semi di girasole; sale; semi di papavero; semi di lino giallo; semi di zucca; SEMI DI SESAMO; glutine di FRUMENTO; aroma naturale; enzimi; agenti di trattamento della farina (acido ascorbico).

Può contenere tracce di: soia, nocciole, mandorle, noci pecan.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	1901200000
Codice FKB	KB195
Veganistiche	no
Vegetariano	si

Dimensioni del prodotto

Peso	80 g
------	------

Additivi

E300 - acido ascorbico

Sostenibilità

RSPO palma Segregated

Informazioni microbiologiche

 Bacillus cereus < 100/g
 E.Coli < 10/g
 Enterobacteriaceae < 10000/g
 Muffe < 1000/g
 Salmonella 0/25g
 Staph.aureus < 100/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	Per 100 g	CR (1)	per porzione*	CR (2)
energia	1507 kJ		1206 kJ	14
energia	361 kcal		289 kcal	14
grassi	21 g		17 g	24
acidi grassi saturi	12 g		9,5 g	48
carboidrati	34 g		28 g	11
zuccheri	4,1 g		3,3 g	4
fibre	2,2 g		1,8 g	
proteine	7,7 g		6,2 g	12
sale	0,83 g		0,67 g	11

* 1 porzione = 80 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sì
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	Sì
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: soia, nocciole, mandorle, noci pecan.

(*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

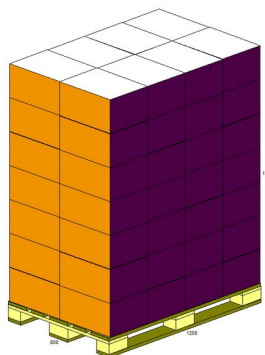
Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	film (Plastic PE)
Imballo esterno	scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) nastro adesivo (Plastica_PP 05) Etichetta (Carta_PAP 22) colla (GLUE SUPRA 100)
Pezzo	Pezzo / scatola americana 54
scatola	
Codice a barre	5413476974518
peso netto	4,32 kg
larghezza x larghezza x altezza (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unità consumatore	
Codice a barre	5413476974525
peso netto	0,08 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
NB scatola americana / strato 8	
NB strato / pallet 7	
NB scatola americana / pallet 56	
Peso netto totale pallet	242 kg
Peso lordo totale pallet	289 kg
larghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,909



Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stockaggio

Termine minimo di conservazione dalla data di produzione	12 Mesi
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongellamento: 20 minuti a temperatura ambiente.
Preriscaldare: forno a 210°C. Cottura: 20 +/-5 min a 175
+/-10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il
tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di
apparecchiatura. NON RICONGELARE DOPO AVER
SCONGELATO.

Informazioni generali

Data revision: 20230313

Versione: 17

Certificati

BRC
IFS
Licenza d'igiene 3110/00/0006

Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO

Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.
Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.
L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.
Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

Abbreviazioni

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
- (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).