

## Descrizione

Croissant al burro surgelato prelievitato.

## Foto



## Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, burro (LATTE) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di FRUMENTO, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (E300, enzyme), UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: noci.

## Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	tolleranza inferiore	Destinazione	tolleranza superiore	Maximum
Peso	g	64,00	68,0	70,00	72,0	76,00
Lunghezza	cm	12,00	13,0	14,00	14,5	15,50
Larghezza	cm	4,20	4,7	5,00	5,2	5,70
Altezza	cm	2,90	3,5	3,80	4,0	4,70

## Proprietà microbiologiche (Calculated)

stafilococco aureo/g	< 100
muffe/g	< 10 000
listeria/g	Assente
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100
e.coli/g	< 100

## Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g
proteine	6,6 g	13,1
energia (kcal)	342,1 kcal	17,1
carboidrati	38,2 g	14,7
- di cui zuccheri	6,1 g	6,8
grassi	17,8 g	25,4
- di cui saturi	11,6 g	58,2
sale	0,9 g	14,9
energia (kJ)	1 432,7 kJ	17,1

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

## Allergeni (Berekend)

glutine	+
glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

noci	?
olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	-
anacardi	-
noci pecan	-
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	-
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

## Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
  - Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
  - Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
  - Tenere sempre la confezione chiusa.
  - Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

## Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu

Pezzos/Sacchetto: 24

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:296 mm - Altezza:190 mm

Peso lordo: 3.748,00 g

Peso netto: 3.360,00 g

EAN Code: 5413056006653

Pezzos/Scatola : 48

Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro

Peso lordo: 321,34 Kg

Peso netto: 268,80 Kg

numero di strati per pallet: 10

numero di scatola per pallet: 80

Altezza del pallet articoli inclusi: 2,04 Mtr

## Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento..... +/- 15 min  
 Tempo di cottura in forno ..... +/- 21 min  
 Temperatura di cottura in forno..... 170-190 °C  
 Tempo di lievitazione ..... /  
 Temperatura di lievitazione ..... /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di decongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

## GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

## Etichetta

### IT - CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, burro (**latte**) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di **frumento**, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (E300, enzyme), **uova**. Decorazione: **uova**. Può contenere tracce di: noci.

Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da informare a 170-190 °C per +/- 21 min.

### EN - CROISSANT PREMIUM STRAIGHT 70g FROZEN

Ingredients: Dough: **wheat** flour, Butter (**milk**) (20,6%), water, yeast, sugar, salt, **wheat** gluten, dried yeast, flour treatment agent (E300, enzyme), **egg**. Decoration: **egg**. May contain traces of: nuts.

After defrosting (+/- 15 min). Bake at 170-190 °C for +/- 21 min.

### ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (20,6%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de **trigo**, levadura deshidratada, agente tratante de la harina (E300, enzyme), **huevo**.

Decoración: **huevo**. Puede contener trazas de: nueces.

Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a 170-190 °C a +/- 21 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -  
 Pezzi/scatola - Piezas/caja - Pieces/box: 48 (3,36 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

### NL - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g DIEPVRIES

Ingrediënten: Deeg: **tarwebloem**, boter (**melk**) (20,6%), water, gist, suiker, zout, **tarwegluten**, gedroogde gist, meelverbeteraar (E300, enzyme), **ei**. Decoratie: **ei**. Kan sporen bevatten van: noten. Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij 170-190 °C gedurende +/- 21 min.

### FR - CROISSANT PREMIUM DROIT 70g SURGELE

Ingédients: Pâte: farine de **froment**, beurre (**lait**) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de **blé**, levure sèche, agent de traitement de la farine (E300, enzyme), **oeuf**. Décoration: **oeuf**. Peut contenir des traces de: noix.

Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à 170-190 °C pendant +/- 21 min.

### DE - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: **Weizenmehl**, Butter (**Milch**) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, **Weizengluten**, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (E300, enzyme), **Ei**. Dekoration: **Ei**. Kann Spuren enthalten von: Nüsse.

Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf 170-190 °C für +/- 21 min.



Code My Pastridor:

AK10C904E



5 413056 006653

Lot: 08/10/18 . 10.37. M00

Ten minute houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mondsters haitbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Best before end - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

10/2019

17210000