



Specifica articolo

Numero articolo 222108

Nome articolo MINI CROISSANT AL CIOCCOLATO / NOCCIOLA

Data di produzione: 24/01/2022

Descrizione

Mini croissant surgelato prelievitato al burro, farcito al cioccolato/nocciola.

Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, acqua, burro (LATTE) (15,9%), lievito, zucchero, glutine di FRUMENTO, sale, agente di trattamento della farina (E300), UOVA. Farcitura: zucchero, olio di palma, NOCCIOLA (2,6%), cacao magro in polvere, LATTE scremato in polvere, MANDORLE, emulsionante (E322 (SOJA)), aroma naturale di vaniglia. Decorazione: cioccolato (cacao: 35 % min) (6,7%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (SOJA))), UOVA.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	40,00	45,00	50,00
Lunghezza	cm	8,00	9,50	11,00
Larghezza	cm	3,70	4,10	4,40
Altezza	cm	3,60	4,00	4,50

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 (%)
energia (kJ)	1580 kJ	18,8
energia (kcal)	377 kcal	18,9
grassi	20 g	29,0
- di cui saturi	11 g	57,3
carboidrati	41 g	15,9
- di cui zuccheri	16 g	18,1
fibre alimentari	2,3 g	7,8
proteine	6,2 g	12,3
sale	0,70 g	11,7

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

Allergeni (Berekend)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-
olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	+
nocciole	+

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.



Specifica articolo

Numero articolo 222108

Nome articolo MINI CROISSANT AL CIOCCOLATO / NOCCIOLA

Data di produzione: 24/01/2022

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: 36

Imballaggio secondario:
Scatola: Lunghezza:393 mm - Larghezza:290 mm - Altezza:184 mm
Peso lordo: 5.278,00 g
Peso netto: 4.860,00 g
EAN Code: 5413056038708
Pezzos/Scatola : 108
Sacchetto/Scatola : 3

Pallettizzazione:
Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 443,74 Kg
Peso netto: 388,80 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,98 Mtr

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.



Specifica articolo

Numero articolo 222108

Nome articolo MINI CROISSANT AL CIOCCOLATO / NOCCIOLA

Data di produzione: 24/01/2022

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento..... +/- 15 min
Tempo di cottura in forno +/- 18 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 scongelamento 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.