



Specifica articolo

Numero articolo 223805
Nome articolo CROISSANT DRITTO 70G

Data di produzione: 8/11/2023

Descrizione

croissant, prelievitato, surgelato

Foto



Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, burro (LATTE), olio di cocco, glutine di FRUMENTO, sale, olio di colza, emulsionante (E471), agente di trattamento della farina (E300), enzimi, correttore di acidità (E330), aroma naturale, UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	64,00	70,00	76,00
Lunghezza	cm	12,00	14,00	15,50
Larghezza	cm	4,20	5,00	5,70
Altezza	cm	2,90	3,80	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 (%)
energia (kJ)	1391 kJ	16,6
energia (kcal)	332 kcal	16,6
grassi	17 g	24,7
- di cui saturi	9,6 g	48,0
carboidrati	37 g	14,2
- di cui zuccheri	5,8 g	6,4

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 223805
Nome articolo CROISSANT DRITTO 70G

Data di produzione: 8/11/2023

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
fibre alimentari	1,6 g	5,4
proteine	6,3 g	12,6
sale	0,97 g	16,2

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

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 223805
Nome articolo CROISSANT DRITTO 70G

Data di produzione: 8/11/2023

Allergeni (Berekend)

glutine	+
cereali contenenti glutine (bianco)	+
cereali contenenti glutine (segale)	-
cereali contenenti glutine (orzo)	-
cereali contenenti glutine (avena)	-
cereali contenenti glutine (granfarro)	-
cereali contenenti glutine (kamut)	-
frutta a guscio	?
olio di noci	-
arachidi/nocciole americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	-
anacardi	-
noci pecan	-
noce brasiliiana	-
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:393 mm - Larghezza:290 mm - Altezza:184 mm
Peso lordo: 3.733,00 g
Peso netto: 3.360,00 g
EAN Code: 5413056039392
Pezzos/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 2

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 223805
Nome articolo CROISSANT DRITTO 70G

Data di produzione: 8/11/2023

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 320,14 Kg
Peso netto: 268,80 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,98 Mtr

Voce doganale

19012000

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento.....: +/- 30 min
Tempo di cottura in forno: +/- 19 min
Temperatura di cottura in forno.....: 170-180°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.

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 223805
Nome articolo CROISSANT DRITTO 70G

Data di produzione: 8/11/2023

Etichetta

NL | CROISSANT RECHT 70G | DIPVRIES

Ingrédients: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, boter (melk), kokosnootolie, tarwegluten, zout, koolzaadolie, emulgator (E471), meelverbeteraar (E300), enzyme, zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.

223802

DE | CROISSANT RECHT 70G | TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Butter (Milch), Kokosöl, Weizengluten, Salz, Rapsöl, Emulgator (E471), Mehlibehandlungsmittel (E300), Enzyme, Säurerregulator (E330), Natürliches Aroma, Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

ES | CROISSANT RECTO 70G | ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, mantequilla (leche), aceite de coco, gluten de trigo, sal, aceite de colza, emulgante (E471), agente tratante de la harina (E300), enzimas, regulador de acidez (E330), aroma natural, huevo. Decoración: huevo. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.

FR | CROISSANT DROIT 70G | SURGELE

Ingrédients: Pâte: farine de blé, eau, huile de palme, levure, sucre, beurre (lait), huile de noix de coco, gluten de blé, sel, huile de colza, émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300), enzyme, correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, oeuf. Décoration: oeuf. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.

223805



IT | CROISSANT DRITTO 70G | SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, burro (latte), olio di cocco, glutine di frumento, sale, olio di colza, emulsionante (E471), agente di trattamento della farina (E300), enzimi, correttore di acidità (E330), aroma naturale, uova. Decorazione: uova. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

EN | STRAIGHT CROISSANT 70G | QUICK FROZEN

Ingredients: Dough: wheat flour, water, palm oil, yeast, sugar, Butter (milk), coconut oil, wheat gluten, salt, rapeseed oil, emulsifier (E471), flour treatment agent (E300), enzyme, acidity regulator (E330), natural flavouring, egg. Decoration: egg. May contain traces of: hazelnuts, almonds.

Ten minste houbaar tot einde. - A consommer de préférence avant fin. - Mindestens haltbar bis Ende. - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di. - Consumir preferentemente antes del fin de. - Consumir de preferencia antes do final de:
Lot: PR099999 08/11/23 [3303] 11/2024

+/- 30 min | +/- 19 min | 170-180°C | 48 x

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu*



5 413056 039392



*only BE & NL

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.