

## CROISSANT BAKE'UP

### Identificazione prodotto



Numero articolo

**28924**

Nome commerciale

Pasta sfoglia surgelata, Croissant al Burro,  
Prelievitato.

### Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO; FRUMENTO maltato; germe di GRANO stabilizzato); burro (LATTE) (25,5%); acqua; zucchero; lievito; GLUTINE DI FRUMENTO; LATTE parzialmente scremato; sale; tuorlo d'UOVO; acerola estratto; Maltodestrina; coloranti (carotenici); enzimi.

Può contenere tracce di: soia.

### Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19012000
Codice FKB	I882
Veganistiche	no
Vegetariano	si
Halal	si

### Dimensioni del prodotto

Peso	60 g
Lughezza	115 mm

### Additivi

E160a - carotenici

### 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	1537 kJ	922 kJ	11	
energia	368 kcal	221 kcal	11	
grassi	22 g	13 g	19	
acidi grassi saturi	14 g	8,4 g	42	
carboidrati	35 g	21 g	8	
zuccheri	4,7 g	2,8 g	3	
fibre	1,8 g	1,1 g		
proteine	7,7 g	4,6 g	9	
sale	0,86 g	0,51 g	9	

\* 1 porzione = 60 g

### Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sí
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sí
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sí
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: soia.

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

### Informazioni sull'imballo

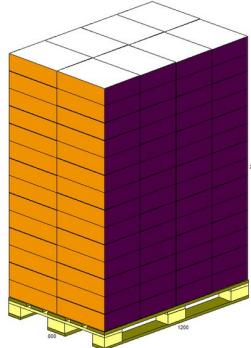
#### Informazioni sull'imballo

Imballo interno	film (plastico LDPE 04) foglio (carta PAP22)
Imballo esterno	scatola americano (cartone ondulato PAP20) colla (GLUE TRANS SUPRA 100 COOL) Etichetta (carta PAP22) nastro adesivo (plastico PP 05)
Pezzo	Pezzo / scatola americano 100
scatola	
Codice a barre	13461180602103
peso netto	6 kg
lughezza x larghezza x altezza (m)	0,398 x 0,298 x 0,136
unità consumatore	
Codice a barre	3461180602106
peso netto	0,06 kg

#### Palettizzazione

##### Materiali per la palettizzazione

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
NB scatola americano / strato 8	
NB strato / pallet 14	
NB scatola americano / pallet 112	
Peso netto totale pallet	672 kg
Peso lordo totale pallet	745 kg
lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 2,049



### Informazioni sulla movimentazione

#### Condizioni di stockaggio

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

#### Modo di Utilizzo

Tempo di cottura (forno fisso) (min.) : 25-30. Temperatura di cottura (forno fisso) (°C) : 160-165. Tempo di cottura (forno rotativo) (min.) : 25-30. Temperatura di cottura (forno rotativo) (°C) : 170-175. Info : Tiraggio aperto senza vapore.  
 NON RIGONGELARE IL PRODOTTA UNA VOLTA SCONGELATO.

### Informazioni generali

---

**Certificati**

BR  
IFS

---

**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).