

Laugenbrezel 120g

Identificazione prodotto



Numero articolo

81180

Nome commerciale

Pane surgelato, prelievitato, con sacco di sale.

Lista degli ingredienti

farina di GRANO tenero di tipo "0" (type 550); acqua; olio di colza; lievito; sale iodato (sale, iodato di potassio); emulsionanti (esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi); regolatori di acidità (idrossido di sodio); enzimi (amylase, hemicellulase); agenti di trattamento della farina (acido ascorbico). Sacchetto con sale : sale.

Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte, sedano, senape, frutta a guscio, uova, pesce, soia e semi di sesamo.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19012000
Codice FKB	N697
Veganistiche	sì
Vegetariano	sì

Dimensioni del prodotto

Peso	120 g
------	-------

Additivi

E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E524 - idrossido di sodio
E300 - acido ascorbico

Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Muffe < 500/g
Staph.aureus < 100/g
Carica batterica totale < 10000/g
Lieviti < 500/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	Per 100 g	CR (1)	per porzione*	CR (2)
energia	1385 kJ	1662 kJ	20	
energia	328 kcal	393 kcal	20	
grassi	5,5 g	6,6 g	9	
acidi grassi saturi	0,7 g	0,8 g	4	
carboiodrati	58 g	70 g	27	
zuccheri	2,3 g	2,8 g	3	
fibre	3,8 g	4,6 g		
proteine	9,6 g	12 g	24	
sale	2,2 g	2,7 g	45	

* 1 porzione = 120 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sí
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
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 ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Prodotto in uno stabilimento dove si lavora latte, sedano, senape, frutta a guscio, uova, pesce, soia e semi di sesamo.

Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	sacchetto (Plastic PE)
Imballo esterno	nastro adesivo (plastico PP 05)
	Etichetta (carta PAP22)
	scatola americano (cartone ondulato PAP20)
Pezzo	Pezzo / scatola americano 72
scatola	
Codice a barre	5413476975041
peso netto	8,64 kg
lughezza x larghezza x altezza (m)	0,603 x 0,403 x 0,166
unità consumatore	
peso netto	0,12 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione	
(EURO PALLET 1200X800X145MM)	
NB scatola americano / strato 4	
NB strato / pallet 10	
NB scatola americano / pallet 40	
Peso netto totale pallet	346 kg
Peso lordo totale pallet	401 kg
lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,805

Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stockaggio

Conservazione	180 Giorni
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Sistemare il prodotto su una teglia. Lasciar scongelare per circa 30 minuti. Cospargere di sale, cuocere senza vapore. Tempo di cottura circa 14 minuti. Temperatura di cottura circa 220-230 ° C (forno elettrico) o circa. 190 ° C in un forno a forno a circolazione d'aria. NON RICONGELARE DOPO SCONGELAMENTO.

Informazioni generali

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 Legislaione 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).