

Bagel sesamo



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 13909

Nome commerciale Pane con semi di sesamo (2%), bagel, cotto e surgelato



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO, FRUMENTO maltato), acqua, oli e grassi vegetali (colza), zucchero, SEMI DI SESAMO (2%), glutine di FRUMENTO, lievito, sale, farina di SOIA, emulsionanti (lecitine (SOIA)), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico).

Può contenere tracce di: Segale, farro, Avena, Uova, Latte, Nocciole, Noci di pecan, Noci, Lupini.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 1905908000
Codice FKB B275

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 80
Lunghezza (mm) 38
Larghezza (mm) 115

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano Sì
Vegetariano Sì
soia sostenibile RTRS Credits

Additivi

E322 - lecitine (SOIA)
E300 - acido ascorbico

Indicazioni

Etichetta pulita Sì
Assenza di lattosio Sì

Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto:
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 100/g
Batteri lattici:
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g
Muffe: < 500/g
Salmonella spp.: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus:
Flora aerobica mesofila totale: < 10000/g
Lieviti: < 500/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1324 kJ		1059 kJ	13
energia	313 kcal		251 kcal	13
grassi di cui:	5 g		4 g	6
- acidi grassi saturi	0,5 g		0,4 g	2
carboidrati di cui:	56 g		45 g	17
- zuccheri	5,2 g		4,2 g	5
fibre	2,5 g		2 g	
proteine	9,8 g		7,8 g	16
sale	1,1 g		0,88 g	15

* 1 porzione = 80 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	Sì
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	Sì
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

Può contenere tracce di: Segale, farro, Avena, Uova, Latte, Nocciole, Noci di pecan, Noci, Lupini.

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

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Sacchetto (Plastica_HDPE 2) Sacchetto (Plastica_LDPE 4)
Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta _PAP 22) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	40
GTIN	5413476908247
peso netto	3,20 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,396 X 0,296 X 0,252
unità consumatore	
GTIN	5413476966414
peso netto	0,08 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	7
NB EDU / pallet	56
Peso netto totale pallet	179 kg
Peso lordo totale pallet	227 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 1,909
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Etichetta (Carta _PAP 22) Film estensibile (Plastica_LDPE 4)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	365 (giorni)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongellare i bagel per 30 minuti a temperatura ambiente. Poiché i bagel sono cotti, è possibile consumarli scongelati (senzacottura). Per ottenere un gusto migliore, però, è bene passare i prodotti in forno preriscaldato a 180°C per 3-5 minuti. Dopo lo scongelamento, i prodotti possono essere conservati fino a 2 giorni a temperatura ambiente o in frigorifero. **NON RICONGELARE DOPO LASCONGELAZIONE.**

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 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).