



**Superfarcito crema pasticcera
90g X48
Codice prodotto : S8479**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

| | |
|---|---|
| Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 90,00 | Prodotto dolciario da forno farcito - Predorato, pronta cottura, surgelato. |
|---|---|

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| GTIN/EAN prodotto : | 03291810084794 | GTIN/EAN cartone : | 3291811137789 |
| Pallettizzazione | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio | 00-Standard |
| Cartoni / strato | 8 | Unità / cartone | 48 (12 x 4) |
| Strati / bancale | 8 | Dim. del cartone in mm L x l x h | 390x290x210 |
| Cartoni / bancale | 64 | Peso netto del cartone (kg) | 4.320 |
| Unità / bancale | 3072 | Peso lordo del cartone (kg) | 4.820 |
| Peso netto bancale (kg) | 23 | Termine Minimo di Conservazione | 12 Mesi |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 331.48 | | |
| Altezza, bancale incluso (cm) | 183 | | |
| Dimensione bancale | 80 x 120 | | |

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant al burro (16.5%) con una ricca farcitura di crema pasticcera gusto limone, decorato di granelle di zucchero.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, crema pasticcera 16,5% (acqua, zucchero, amido modificato, **latte** scremato in polvere, grassi vegetali non idrogenati (palma, girasole, cartamo, riso, cotone), addensante: E412, emulsionante: E471, aromi naturali, colorante: caroteni di origine naturale), **burro** 16,5%, decorazione 3% (zucchero, grasso di palma non idrogenato, amido modificato), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, colorante: caroteni di origine naturale, enzima.
Eventuale presenza di lecitina di **soia**, **semi di sesamo** e di **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

| | Per 100g di prodotto venduto | Per 100g di prodotto consumato (cotto) | Per prodotto | % GDA per prodotto cotto * |
|-------------------------|------------------------------|--|--------------|----------------------------|
| Energia (kJ) | 1327 | 1508 | 1194 | 14 |
| Energia (kcal) | 317 | 360 | 285 | 14 |
| Proteine (g) | 5.3 | 6 | 4.8 | 9.5 |
| Glucidi (g) | 40 | 45.4 | 36 | 13.8 |
| Zuccheri (g) | 13.3 | 15.1 | 12 | 13.3 |
| Amido | 25.2 | 28.7 | 22.7 | 12.6 |
| Lipidi (g) | 14.7 | 16.7 | 13.3 | 18.9 |
| Acidi grassi saturi (g) | 9.5 | 10.8 | 8.6 | 42.9 |
| Fibre alimentari (g) | 1.5 | 1.7 | 1.4 | 5.5 |
| Sodio (g) | 0.3 | 0.341 | 0.27 | 11.259 |
| Sale (g) | 0.75 | 0.85 | 0.68 | 11.26 |

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 21-23 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate.

Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare mai un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

| | Salute Criteri (M=10m) | Criterio di sicurezza |
|---|------------------------|-----------------------|
| Enterobatteri UFC/g | m=10000 | |
| Escherichia coli UFC/g | m=10 | |
| Salmonella spp.(in 25g) | | 0 |
| Listeria monocytogees UFC/g | | m < 100 |
| Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g | m=100 | |
| Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g | m=100 | |