

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

<b>Specifiche prodotto</b>	Prodotto dolciario al burro - Da cuocere - Surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 80,00	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810759029	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811220894
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	54 (18 x 3)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	389x290x221
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.320
Unità / bancale	3456	Peso lordo del cartone (kg)	4.820
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	331.48		
Altezza, bancale incluso (cm)	191.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

**PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE**

Prodotto di alta qualità, con burro di Charentes (DOP) 25.3%

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

farina di **grano tenero**, **burro** di Charentes (DOP) 25.3%, acqua, zucchero , lievito, **glutine di grano tenero**, sale, **uova**, **latte** intero in polvere, aroma naturale (**latte**), colorante: carotenoidi di origine naturale, agente di trattamento della farina: E300, enzima.  
 Può contenere tracce di **soia**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

FE-6

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1515	1720	1212	15
Energia (kcal)	363	412	290	15
Grassi (g)	21.7	24.6	17.4	25
di cui acidi grassi saturi (g)	15	17	12	60
Carboidrati (g)	34.2	38.9	27.4	11
di cui zuccheri (g)	6.3	7.2	5	6
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	1.9	2.2	1.5	6
Proteine (g)	6.8	7.7	5.4	11
Sale (g)	1.00	1.10	0.8	13

\*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

**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 15 min a 175 °C

Forno tradizionale 20 min a 200 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.

**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	