

MINI CROISSANT

Identificazione prodotto



Numero articolo

29391

Nome commerciale Pasta sfoglia al burro surgelata, mini croissant, pronto per la cottura.



Lista degli ingredienti

farina: FRUMENTO, FRUMENTO maltato, germe di GRANO stabilizzato; burro (LATTE) (23,5%); acqua; zucchero; lievito; GLUTINE DI FRUMENTO; sale; LATTE parzialmente scemato; tuorlo d'UOVO; acerola estratto; colorante: caroteni; enzimi.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza di uova, latte, soia.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19012000
Codice FKB	1884
Veganistiche	no
Vegetariano	si

Dimensioni del prodotto

Peso	25 g
Lughezza	85 mm

Additivi

E160a - caroteni

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	1502 kJ		375 kJ	4
energia	360 kcal		90 kcal	5
grassi	20 g		5 g	7
acidi grassi saturi	13 g		3,2 g	16
carboidrati	36 g		8,9 g	3
zuccheri	4,7 g		1,2 g	1
fibre	1,9 g		0,5 g	
proteine	7,9 g		2 g	4
sale	0,87 g		0,22 g	4

* 1 porzione = 25 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sì
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sì
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 SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Prodotto in uno stabilimento che utilizza di uova, latte, soia.

MINI CROISSANT

Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno

Film (plastico LDPE 04)

Imballo esterno

scatola americano (cartone ondulato PAP20)
Glue (GLUE THERMO FUSIBLE PLASTOMELT 9066)
Etichetta (carta PAP22)

Pezzo

Pezzo / scatola americano 200

scatola

Codice a barre	13461180602110
peso netto	5,000 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,398 x 0,298 x 0,136

unità consumatore

Codice a barre	3461180602113
peso netto	0.025 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione

pallet (legno)

NB scatola americano / strato 8

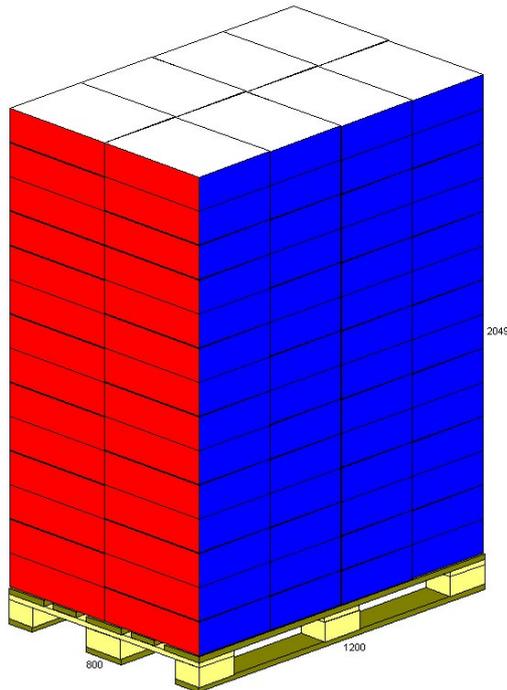
NB strato / pallet 14

NB scatola americano / pallet 112

Peso netto totale pallet 560 kg

Peso lordo totale pallet 633 kg

lunghezza x larghezza x altezza (m) 1,200 x 0,800 x 2,049



Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stoccaggio

Conservazione	12 Mesi
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Tempo di cottura (forno fisso) (min.) : 20-22.
 Temperatura di cottura (forno fisso) (°C) : 160-165.
 Tempo di cottura (forno rotativo) (min.) : 20-22.
 Temperatura di cottura (forno rotativo) (°C) : 170-175.
 Info : Tiraggio aperto senza vapore.
 NON RIGONGELARE IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO.

Informazioni generali

Certificati

BRC
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.

MINI CROISSANT

Abbreviazioni

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
- (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).