

# CIAMBELLINA MIGNON

Prodotti dolciari fritti surgelati



**Codice H050**

## DESCRIZIONE

Prodotto di pasta lievitata. Può essere tagliato in orizzontale e farcito oppure siringato in diversi punti a discrezione dell'operatore.

CODICE A BARRE 8020731050008

DATA REVISIONE 08/05/2015

T.M.C. 12 Mesi Tempo Minimo di Conservazione

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare una volta scongelato e consumare il prodotto entro 48 ore, mantendolo ad una temperatura compresa fra 0° e +4°C.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Rinvenimento

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente lontano da fonti di calore.

## PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	<b>9</b>
n° strati/pallet	<b>6</b>
n° cartoni/pallet	<b>54</b>
peso pallet	<b>148</b>
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

## FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	<b>Cartone</b>	Ct
n° strati int	<b>0</b>	
n° pezzi/strato	<b>0</b>	
n° pezzi/UV	<b>125</b>	Approssimativo (Vendita a peso): +/- 10pz.
peso/pz in g	<b>20,00</b>	Approssimativo: +/- 5 g
peso appr. UV in Kg	<b>2,50</b>	
tara imballo in g	<b>250,00</b>	Approssimativo

## INGREDIENTI

### Pasta

Farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma raffinato, zucchero, UOVA pastorizzate, lievito di birra, sale, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: E471, E472e, E481, LATTOSIO, oli vegetali ( palma, colza, girasole), GLUTINE di frumento, destrosio (da FRUMENTO), ALBUME in polvere, aromi, agenti di trattamento della farina :E300, E920, antiagglomerante E170, alfa amilasi. Fritto in olio di palma.

## ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesci e prodotti a base di pesci	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l,	3
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Lupino e prodotti a base di lupino	3
Molluschi e prodotti a base di mollusco	3

1 - L'allergene è un ingrediente utilizzato volontariamente

2 - La presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza ( cross contamination)

3 - La presenza dell'allergene è esclusa con sicurezza

## DESCRIZIONE ALLERGENI

Possibili tracce di soia e derivati, frutta a guscio.