

**PASTA SFOGLIA AL BURRO 714G  
X21  
Codice prodotto : S8758**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto di pasticceria

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

<p><b>Specifiche prodotto</b></p> <p>Peso (g) prodotto venduto 714,00</p> <p>Lunghezza(cm) 57</p> <p>Larghezza(cm) 27</p> <p>Altezza(cm) 0,30</p>	<p>21 basi di pasta sfoglia al burro di 710g. Dimensioni: 37 x 57 x 2 cm, surgelate, pronto forno.</p>
---	--

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810087580	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811142097
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	21 (21 x 1)
Strati / bancale	12	Dim. del cartone in mm L x l x h	590x390x100
Cartoni / bancale	48	Peso netto del cartone (kg)	15.000
Unità / bancale	1008	Peso lordo del cartone (kg)	15.150
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	750.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	135		
Dimensione bancale	80 x 120		

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farina di **GRANO TENERO**, **burro** concentrato (31,5 % - agente colorante : E160a), acqua, sale.

Contiene glutine e **latte**. Eventuale presenza di **semi di sesamo** e **soia**.

**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

**ISTRUZIONI D'USO :**

Lasciare scongelare da 7 a 10 minuti. Tagliare, dorare. Lasciare riposare circa 45 minuti in frigo. Il prodotto si cuoce in 15 a 30 minuti.

Non ricongelare 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	