



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : Cotto

Specifiche prodotto	Assortimento di prodotti da forno decorati con semi - Surgelato
Peso (g) prodotto venduto 10,00 (+/-)	
Lunghezza(cm) 6 (+/-0.5)	

GTIN/EAN prodotto :	03291810180687	GTIN/EAN cartone :	3291811260234
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	120 (30 x 4)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x230
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	1.200
Unità / bancale	7680	Peso lordo del cartone (kg)	1.300
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	106.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	199		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Format mignon. Prodotto già cotto, solo da scongelare e farcire. Di facile utilizzo.

Le mini navette NON sono ottenute con coloranti artificiali (Reg. 1334/2008). Coloranti usati: carotenoidi E160a, estratto di paprika E160c, curcumina E100, cocciniglia E120 (non adatto ad una dieta vegetariana) e clorofilla E141.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

NAVETTE GIALLA: farina di **grano tenero**, acqua, semi di chia neri (Salvia Hispanica) 10%, zucchero, **burro, uova**, chiare d'**uovo**, olio di colza non idrogenato, doratura (acqua, proteine di piselli, farina di riso, sciroppo di glucosio), lievito, **glutine di grano tenero**, sale, emulsionante (E471), colorante (E100, E160a), agente di trattamento della farina (E300), farina di **grano tenero** maltato.

NAVETTE ARANCIONE: farina di **grano tenero**, acqua, semi di chia neri (Salvia Hispanica) 10%, zucchero, **burro, uova**, chiare d'**uovo**, olio di colza non idrogenato, doratura (acqua, proteine di piselli, farina di riso, sciroppo di glucosio), lievito, **glutine di grano tenero**, sale, colorante (E160c, E160a), emulsionante (E471), agente di trattamento della farina (E300), farina di **grano tenero** maltato./ ... (continua elenco ingredienti e valori nutrizionali in istruzioni d'uso)

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1681	1681	168	0
Energia (kcal)	401	401	40	2
Grassi (g)	16.8	16.8	1.7	2
di cui acidi grassi saturi (g)	6.5	6.5	0.7	3
Carboidrati (g)	50.9	50.9	5.1	2
di cui zuccheri (g)	10.4	10.4	1	1
di cui amido	40.5	40.5	4.1	2
Fibre (g)	3.7	3.7	0.4	2
Proteine (g)	9.7	9.7	1	2
Sale (g)	1.30	1.30	0.1	2

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

CARATTERISTICHE

- | | |
|----------------------------|--|
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Senza alcool | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

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



Conservazione



Decongelazione
Temperatura ambiente 1h

ISTRUZIONI D'USO :

(continua da ingredienti):

...NAVETTE VERDE: farina di GRANO TENERO, acqua, zucchero, BURRO, UOVO, chiare d'UOVO, olio di colza non idrogenato, semi di SESAMO 3%, lievito, doratura (acqua, proteine di piselli, farina di riso, sciroppo di glucosio), glutine di GRANO TENERO, sale, emulsionante (E471), colorante (E141, E160a, E100), agente di trattamento della farina (E300), farina di GRANO TENERO maltato.

NAVETTE ROSA: farina di GRANO TENERO, acqua, zucchero, BURRO, UOVA, chiare d'UOVO, olio di colza non idrogenato, semi di SESAMO 3%, lievito, doratura (acqua, proteine di piselli, farina di riso, sciroppo di glucosio), glutine di GRANO TENERO, sale, emulsionante (E471), colorante (E160a, E120), agente di trattamento della farina (E300), farina di GRANO TENERO maltato.

Eventuale presenza : SOIA, SEMI DI SESAMO

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente (20-25°C) per un'ora
Dopo scongelamento, il prodotto si può conservare fino a 2 giorni a temperatura ambiente (20-25°C) nella sua confezione chiusa o comunque con un'adeguata protezione (utilizzo di film o sacchetto per proteggerlo).

CONSERVAZIONE :

Conservare a -18°C

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.