

ST.ALLERY PREMIUM PUFF PASTRY MB

Identificazione prodotto

| | |
|-------------------------|-------------|
| Numero articolo | 7607 |
| Nome commerciale | MÉLANGE |

Lista degli ingredienti

oli e grassi vegetali (palma; colza; girasole; in proporzione variabile); burro (LATTE) (24,5%); acqua; sale (0,9%); siero di LATTE in polvere dolce; LATTE scremato in polvere; aromi; emulsionanti (E471; lecitine di SOIA); acidificanti (acido citrico); antiossidanti (E304; E306); coloranti (caroteni). Tenore di grasso :80 %.

Informazioni generali

| | |
|-----------------------|------------|
| Nomenclatura doganale | 2106909842 |
| Veganistiche | no |
| Vegetariano | s i |

Informazioni organolettiche

| | |
|-------|--------------------------------|
| Gusto | burro, senza note di rancidità |
|-------|--------------------------------|

Caratteristiche chimico/fisiche

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| SFI 10°C | 60 |
| SFI 20°C | 39 |
| SFI 25°C | 30 |
| SFI 30°C | 22 |
| SFI 35°C | 16 |
| Indice dei perossidi (grassi freschi) | < 1 meq O2/kg |
| Acidi grassi trans | max 2% |
| Acidi grassi liberi (grassi freschi) | <0,50% |
| Umidità | 18,19 % |

Additivi

E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
 E304 - esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi
 E306 - estratti d'origine naturale ricchi in tocoferolo
 E322 - lecitine di SOIA
 E160a - caroteni
 E330 - acido citrico

Informazioni microbiologiche

Listeria monocytogenes 0/25g
 E.Coli 0/g
 Enterobacteriaceae < 10/g
 Muffe < 10/g
 Salmonella 0/25g
 Staph.aureus 0/g
 Carica batterica totale < 5000/g
 Lieviti < 100/g

Sostenibilità

| | |
|------------|--------------|
| RSPO palma | Mass Balance |
| RTRS soia | Credits |

Informazioni nutrizionali

| Parametro | Per 100 g | CR (1) | per porzione* | CR (2) |
|---------------------------|-----------|--------|---------------|--------|
| energia | 2973 kJ | | 297 kJ | 4 |
| energia | 723 kcal | | 72 kcal | 4 |
| grassi | 80 g | | 8,0 g | 11 |
| acidi grassi saturi | 45 g | | 4,5 g | 23 |
| acidi grassi monoinsaturi | 27 g | | 2,7 g | |
| acidi grassi polinsaturi | 7,1 g | | 0,7 g | |
| carboidrati | 0,7 g | | < 0,5 g | 0 |
| zuccheri | 0,7 g | | < 0,5 g | 1 |
| fibre | 0 g | | 0 g | |
| proteine | < 0,5 g | | < 0,5 g | 1 |
| sale | 0,90 g | | 0,09 g | 2 |

* 1 porzione = 10 g

Informazione sugli allergeni

| | |
|---|----|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati * | No |
| Crostacei e prodotti derivati | No |
| Uova e prodotti derivati | No |
| Pesce e prodotti derivati | No |
| Arachidi e prodotti derivati | No |
| Soia e prodotti derivati | Sí |
| Latte e prodotti derivati | Sí |
| 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 SO ₂) | No |
| Lupino e prodotti derivati | No |
| Molluschi e prodotti derivati | No |

(*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

Informazioni sull'imballo**Informazioni sull'imballo**

| | |
|-------------------------------------|---|
| Imballo interno | involucro (Carta e cartone(Maggioranza))/Plastica/Alluminio_C/PAP 84) |
| Imballo esterno | cartone (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22) |
| scatola | |
| Codice a barre | 5410093059413 |
| peso netto | 12 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 0,422 x 0,364 x 0,102 |
| unità consumatore | |
| Codice a barre | 5410093100788 |
| peso netto | 2 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 0,4 x 0,35 x 0,016 |

Palettizzazione

| | |
|---|-----------------------|
| Materiali per la palettizzazione (PALLET EURO WOOD EPAL + FUMIGATED) | |
| NB cartone / strato 5 | |
| NB strato / pallet 11 | |
| NB cartone / pallet 55 | |
| Peso netto totale pallet | 660 kg |
| Peso lordo totale pallet | 707 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 1,200 x 0,800 x 1,267 |

Informazioni sulla movimentazione**Condizioni di stockaggio**

| | |
|--|-------------------------------|
| Termine minimo di conservazione dalla data di produzione | 24 Settimane |
| Temperatura | 10°C-18°C, asciutto e al buio |
| Dopo l'apertura, conservare in luogo fresco. | no |

Identificazione

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Legenda data di scadenza CU | (DD.MM.JJJJ) |
| Legenda numero di lotto CU | L(JWDN) |

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.

Abbreviazioni

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