

Fagottino al cioccolato, margarina

Identificazione prodotto

Numero articolo	52676
Nome commerciale	Pasta lievitata e sfogliata surgelata, con cioccolato (9,5%), pronto da cuocere.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO; riso); oli e grassi vegetali (palma; colza); acqua; zucchero; massa di cacao; sciroppo di glucosio-fruttosio; lievito; sale; glutine di FRUMENTO; burro di cacao; proteine dei piselli; emulsionanti (lecitine); agenti di trattamento della farina (acido ascorbico); sciroppo di glucosio; enzimi.

Può contenere tracce di: latte, uova, soia, semi di sesamo, nocciole, mandorle, noci pecan.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	1901200090
Codice FKB	KB12
Veganistiche	s i
Vegetariano	s i

Dimensioni del prodotto

Peso	80 g
------	------

Additivi

E322 - lecitine
E300 - acido ascorbico

Sostenibilità

RSPO palma	Segregated
UTZ cacao	UTZ Mass Balance

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	1683 kJ		1346 kJ	16
energia	404 kcal		323 kcal	16
grassi	25 g		20 g	29
acidi grassi saturi	12 g		9,6 g	48
carboidrati	37 g		30 g	12
zuccheri	9,0 g		7,2 g	8
fibre	2,1 g		1,7 g	
proteine	7,0 g		5,6 g	11
sale	0,88 g		0,71 g	12

* 1 porzione = 80 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
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

Può contenere tracce di: latte, uova, soia, semi di sesamo, nocciole, mandorle, noci pecan.

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

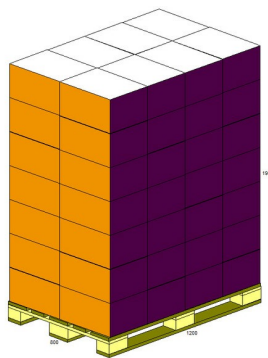
Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	film (Plastica_LDPE 04)
Imballo esterno	scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22) nastro adesivo (Plastica_PP 05) colla (GLUE SUPRA 100)
Pezzo	Pezzo / scatola americana 76
scatola	
Codice a barre	5413476300188
peso netto	6,08 kg
larghezza x larghezza x altezza (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unità consumatore	
Codice a barre	5413476300171
peso netto	0,08 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
NB scatola americana / strato 8	
NB strato / pallet 7	
NB scatola americana / pallet 56	
Peso netto totale pallet	340 kg
Peso lordo totale pallet	387 kg
larghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,909



Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stoccaggio

Termine minimo di conservazione dalla data di produzione	12 Mesi
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongellamento: 20 minuti a temperatura ambiente.
Preriscaldare: forno a 220°C. Cottura: 20 +/-5 min a 175
+/-10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il
tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di
forno. NON RICONGELARE DOPO AVER SCONGELATO.

Informazioni generali

Data revision: 20230428

Versione: 6

Certificati

BRC
IFS
Licenza d'igiene 3110/00/0006

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.

Abbreviazioni

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