

Croissant dritto burro



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 53126

Nome commerciale Prodotto di pasticceria surgelato, croissant con burro, cotto, pronto da servire.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), burro (LATTE) (27%), acqua, zucchero, lievito, sale, glutine di FRUMENTO, UOVA, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi.

Può contenere tracce di: Soia, Noci di pecan, Pistacchi, Semi di sesamo, Mandorle.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059080
Codice FKB B158

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì

Indicazioni

Etichetta pulita Sì

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 0,00

Additivi

E300 - acido ascorbico

Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g
Muffe: < 500/g
Salmonella spp.: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flora aerobica mesofila totale: < 100000/g
Lieviti: < 500/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1764 kJ		1147 kJ	14
energia	422 kcal		274 kcal	14
grassi di cui:	23 g		15 g	21
- acidi grassi saturi	15 g		9,6 g	48
carboidrati di cui:	45 g		29 g	11
- zuccheri	6,6 g		4,3 g	5
fibre	1,6 g		1 g	
proteine	7,3 g		4,7 g	9
sale	1,1 g		0,73 g	12

* 1 porzione = 65 g

Informazione sugli allergeni

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

Può contenere tracce di: Soia, Noci di pecan, Pistacchi, Semi di sesamo, Mandorle.

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

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	sacchetto (Plastic_HDPE 2)
Imballo esterno	scatola americana (Corrugated board_PAP 20) Etichetta (Paper_PAP 22) nastro adesivo (Plastic_PP 5)
EDU (scatola americana)	
Pezzo per EDU	36
GTIN	5413476301710
peso netto	2,34 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,398 X 0,298 X 0,266
unità consumatore	
GTIN	5413476301703
peso netto	0,065 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,180 X 0,078 X 0,052

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	7
NB EDU / pallet	56
Peso netto totale pallet	131 kg
Peso lordo totale pallet	177 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 2,007
Materiali per la pallettizzazione	pallet (Legno_FOR 50) film estensibile (Plastic_LDPE 4) Etichetta (Paper_PAP 22)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	9 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Rimuovere il prodotto dalla confezione e far scongelare per 25 minuti a temperatura ambiente. Per un prodotto croccante: cuocere in forno per +/- 4 minutes a 180°C. NON RICONGELARE DOPO AVER SCONGELATO.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

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.

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).