

MINI MIX CROISSANT

Identificazione prodotto

Numero articolo

45516

Nome commerciale PASTA LIEVITATA SFOGLIATA SURGELATA CON BURRO (16%), PRONTA PER LA COTTURA



Lista degli ingredienti

Mini croissant all'albicocca (farina (FRUMENTO); acqua; burro (LATTE) (16,0%); zucchero; lievito; sciroppo di glucosio; albicocche (4,0%); mele; sale; LATTE scremato; proteine del LATTE; oli e grassi vegetali (colza; palma); proteina vegetale; destrosio; regolatori di acidità (acido citrico; E331); emulsionanti (E472e); addensante (E440); antiossidanti (acido ascorbico); conservanti (E202); coloranti (E161b); enzimi; aromi).

Mini croissant burro alle mandorle (farina (FRUMENTO); acqua; burro (LATTE) (16,0%); zucchero; MANDORLE (7,0%); lievito; sale; sciroppo di glucosio; albume d'UOVO in polvere; fruttosio; LATTE scremato; oli e grassi vegetali (colza); destrosio; proteine del LATTE; proteina vegetale; emulsionanti (E472e); antiossidanti (acido ascorbico); enzimi).

Mini croissant burro al pralinato (farina (FRUMENTO); acqua; burro (LATTE) (16,0%); zucchero; oli e grassi vegetali (palma; colza; girasole); lievito; NOCCIOLE (1%); sale; cacao magro in polvere; burro di cacao; pasta di cacao; MANDORLE; LATTE scremato; proteine del LATTE; emulsionanti (E472e; lecitine di SOIA); proteina vegetale; destrosio; antiossidanti (acido ascorbico); aroma naturale di vaniglia; enzimi).

*Questo prodotto può contenere semi
Può contenere noccioli*

Prodotto in uno stabilimento dove si lavora soia, frutta a guscio e uova.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19059060
Codice FKB	B538
Veganistiche	no
Vegetariano	si

Additivi

E202 - sorbato di potassio
E330 - acido citrico
E331 - citrati di sodio
E440 - pectine
E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E300 - acido ascorbico
E161b - luteina
E322 - lecitine di SOIA

Sostenibilità

RSPO palma Green palm

Informazioni microbiologiche

E. Coli < 10/g
Salmonella 0/25g
Enterobacteriaceae < 10000/g
Staph.aureus < 100/g
Bacillus cereus < 100/g
Muffe < 1000/g

MINI MIX CROISSANT

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione*	CR (2)
energia	1488 kJ		670 kJ	8
energia	355 kcal		160 kcal	8
grassi	17 g		7,6 g	11
acidi grassi saturi	10 g		4,5 g	23
carboidrati	42 g		19 g	7
zuccheri	15 g		6,8 g	8
fibre	1,4 g		0,6 g	
proteine	7,4 g		3,3 g	7
sale	0,86 g		0,39 g	7

* 1 porzione = 45 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sí
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sí
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	Sí
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

Prodotto in uno stabilimento dove si lavora soia, frutta a guscio e uova.

Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	
sacchetto (Plastic PE)	
Imballo esterno	
scatola americano (cartone ondulato PAP20)	
nastro adesivo (plastico PP 05)	
Etichetta (carta PAP22)	
scatola	
Codice a barre	5413476958280
peso netto	4,68 kg
larghezza x larghezza x altezza (m)	0,396 x 0,296 x 0,174
unità consumatore	
peso netto	0,043 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione	
(EURO PALLET 1200X800X145MM)	
NB scatola americano / strato 8	
NB strato / pallet 11	
NB scatola americano / pallet 88	
Peso netto totale pallet	412 kg
Peso lordo totale pallet	477 kg
larghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 2,059

Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stockaggio

Conservazione	270 Giorni
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Porre i prodotti surgelati su una plastrina da forno coperta con carta da forno. Far scongelare per 30 minuti a temperatura ambiente. Cuocere in forno preriscaldato con molto vapore. Temperatura di cottura: forno tradizionale: 220°C / forno ventilato: 180°C. Tempo di cottura: forno tradizionale: 17 minuti / forno ventilato: 14 minuti. Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di forno. NON RICONGELARE DOPO LA SCONGELAZIONE.

MINI MIX CROISSANT**Informazioni generali****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).