

CROISSANT AL BURRO FARCITO LAMPONE 90g

Identificazione prodotto



Numero articolo
Nome commerciale

37517

Pasta lievitata sfogliata surgelata, croissant con ripieno (15,5%) di lampone (4%) e decorato con zucchero rosso (2%), pronto per la cottura.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO); burro (LATTE) (17,0%); acqua; zucchero; sciroppo di glucosio-fruttosio; lampone; lievito; UOVO; glutine di FRUMENTO; sale; succo di limone concentrato; addensante (E440); oli e grassi vegetali (palma); succo concentrato di bacche di sambuco; agenti di trattamento della farina (acido ascorbico); aromi; coloranti (E120); enzimi.

Può contenere tracce di: nocciole, soia, mandorle.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 1901200000
Veganistiche no
Vegetariano no

Dimensioni del prodotto

Peso 90 g

Additivi

E440 - pectine
E120 - acido carminico, vari tipi di carminio
E300 - acido ascorbico

Sostenibilità

RSPO palma RSPO credits
Bio No

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	1439 kJ		1295 kJ	15
energia	343 kcal		309 kcal	15
grassi	15 g		13 g	19
acidi grassi saturi	9,5 g		8,5 g	43
carboidrati	46 g		41 g	16
zuccheri	16 g		14 g	16
fibre	2,1 g		1,9 g	
proteine	5,5 g		5,0 g	10
sale	0,75 g		0,67 g	11

* 1 porzione = 90 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 SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: nocciole, soia, mandorle.

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

Informazioni sull'imballo

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	film (plastico LDPE 04)
Imballo esterno	nastro adesivo (plastico PP 05) colla (GLUE TRANS SUPRA 100 COOL) Etichetta (carta PAP22) scatola americano (cartone ondulato PAP20)
Pezzo	Pezzo / scatola americano 44
scatola	
Codice a barre	3461181375177
peso netto	3,96 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,398 x 0,298 x 0,21
unità consumatore	
Codice a barre	3461180375178
peso netto	0,09 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

NB scatola americano / strato 8

NB strato / pallet 9

NB scatola americano / pallet 72

Peso netto totale pallet

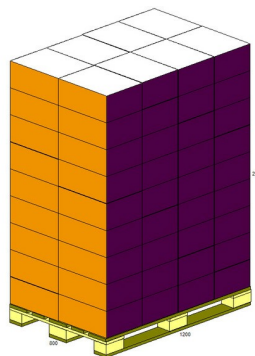
285 kg

Peso lordo totale pallet

338 kg

lunghezza x larghezza x altezza (m)

1,200 x 0,800 x 2,035



Informazioni sulla movimentazione

Condizioni di stockaggio

Termine minimo di conservazione dalla data di produzione	9 Mesi
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongelo: 15 minuti a temperatura ambiente.
Preriscaldare: forno a 170°C. Cottura: 20 +/- 5min a 170 +/-
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: 20210212

Versione: 5

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.

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).
