

CROISSANT

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 54619**Nome commerciale** Pasta lievitata sfogliata al burro
surgelata, croissant, pronta alla cottura.**BANQUET**
DEPUIS **D'OR** 1983

Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), burro (LATTE) (23,5%), acqua, zucchero, lievito, glutine di FRUMENTO, UOVO, sale, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi.

Può contenere tracce di: Soia.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	1901200000
Codice FKB	B1016

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	No
Vegetariano	Sì
Uova - certificazione	Label rouge
Uova - metodo di produzione	free range

Indicazioni

Etichetta pulita	Sì
-------------------------	----

Dimensioni del prodotto

Peso (g)	75
-----------------	----

Additivi

E300 - acido ascorbico

Informazioni microbiologiche

Presumptive Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Moulds: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence in 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1563 kJ		1172 kJ	14
energia	374 kcal		280 kcal	14
grassi di cui:	20 g		15 g	21
- acidi grassi saturi	13 g		9,6 g	48
carboidrati di cui:	39 g		29 g	11
- zuccheri	6 g		4,5 g	5
fibre	1,2 g		0,9 g	
proteine	8,1 g		6,1 g	12
sale	0,97 g		0,72 g	12

* 1 porzione = 75 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.

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

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Film (Plastic_LDPE 4)
Imballo esterno	American box (Corrugated board_PAP 20) Label (Paper_PAP 22) Tape (Plastic_PP 5)
EDU (American box)	
Pezzo per EDU	50
GTIN	3461181546195
peso netto	3,75 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,400 x 0,300 x 0,191
unità consumatore	
GTIN	3461180546196
peso netto	0,075 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	10
NB EDU / pallet	80
Peso netto totale pallet	300 kg
Peso lordo totale pallet	350 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 2,055
Materiali per la pallettizzazione	Label (Paper_PAP 22) Stretch film (Plastic_LDPE 4) Interlayer (Corrugated board_PAP 20) Pallet (Wood_FOR 50)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongelamento: 20 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare forno. Cottura: 16 +/-2 min a 170 +/-10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di apparecchiatura. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

BRCGS & 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).