

BAGUETTE PRECOTTA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 37728**Denominazione legale/descrittiva** Pane parzialmente cotto e surgelato.**Livello di preparazione** Pronto Forno

Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO, FRUMENTO maltato), acqua, lievito, sale, glutine di FRUMENTO, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), lievito inattivato.

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Semi di sesamo.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059030

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 280**Lunghezza (mm)** 570

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	Sì
Vegetariano	Sì
Palma sostenibile	RSPO SG

Additivi

E300 - acido ascorbico

Indicazioni

Clean label Sì

Informazioni microbiologiche

Escherichia coli: < 10/g
Muffe: < 500/g
Lieviti: < 500/g
Flora aerobica mesofila totale: < 10000/g
Bacillus cereus presunto: < 100/g
Staphylococcus aureus: < 100/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1056 kJ		1056 kJ	13
energia	249 kcal		249 kcal	12
grassi di cui:	1 g		1 g	1
- acidi grassi saturi	0,1 g		0,1 g	1
carboidrati di cui:	51 g		51 g	20
- zuccheri	0,8 g		0,8 g	1
fibre	2,7 g		2,7 g	
proteine	7,9 g		7,9 g	16
sale	1,2 g		1,2 g	20

* 1 porzione = 100 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì
Grano	Sì
Farro	No
Orzo	No
Kamut	No
Segale	No
Avena	No
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
Mandorle	No
Noci del Brasile	No
Noci di acagiù	No
Nocciole	No
Noci macadamia	No
Noci di pecan	No
Pistacchi	No
Noci	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, Latte, Semi di sesamo.

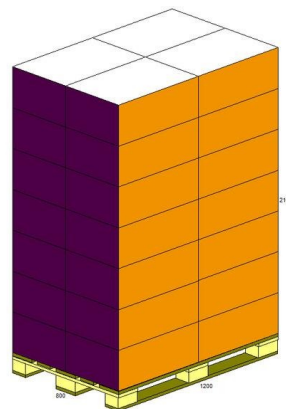
INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Film (Plastica_HDPE 2)
Imballo esterno	Nastro adesivo (Plastica_PP 5) Etichetta (Carta_PAP 22) Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20)
EDU (Scatola americana)	
GTIN	3461181377287
peso netto	9,24 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,599 x 0,398 x 0,289
Pezzo per EDU	33
unità consumatore	
GTIN	3461180377288
peso netto	0,280 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,570

Materiali per la pallettizzazione

Materiali per la pallettizzazione	Etichetta (Carta_PAP 22) Pallet (Legno_FOR 50) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Interfaldia (Cartone ondulato_PAP 20)
Tipo di pallet	Euro pallet
Descrizione del pallet	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
GTIN	3461182377286
NB EDU / strato	4
NB strato / pallet	7
NB EDU / pallet	28
Peso netto totale pallet	259 kg
Peso lordo totale pallet	302 kg
Lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 2,168



INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

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

Modo di Utilizzo

Scongellamento: 15 minuti a temperatura ambiente.
Preriscaldare forno. Cottura: 12 +/-2 min a 210 +/-10°C.
Cuocere immediatamente dopo lo scongelamento. Queste istruzioni sono puramente indicative e dipendono dal tipo di apparecchiatura. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE.

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).