

C.E 2216

**Scheda tecnica del prodotto**

90\_EDNA International

Report: 50447

31. Marzo 2026

Pagina 1

agiourisits

**Codice articolo 2216**

Articolo-EAN: 4009837022168

Descrizione Triangolo "Laugen", già pronto

Denominazione dell'alimento: Frolla con copertura "Laugen"

Livelli di preparazione: già pronto

**Unità**

| Codice | Quantità per unità | Quantità per unità di base | Peso lordo | Peso netto | Lunghezza (mm) | Larghezza (mm) | Altezza (mm) | Quantità delle unità per strato | Quantità degli strati per unità |
|--------|--------------------|----------------------------|------------|------------|----------------|----------------|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| BTL    | 40                 | 1                          | 3,794      | 3,40       | 870            | 750            |              |                                 |                                 |
| CT.    | 40                 | 1                          | 3,794      | 3,40       | 392            | 392            | 182          |                                 |                                 |
| LAGE   | 240                | 1                          | 22,764     | 20,40      |                |                |              |                                 |                                 |
| PAL.   | 2.640              | 1                          | 250,404    | 224,40     | 1.200          | 800            | 2.152        | 6                               | 11                              |
| PZ.    | 1                  | 1                          | 0,09485    | 0,085      | 100            | 85             | 40           |                                 |                                 |

**Modalità di cottura**

Lasciar scongelare a temperatura ambiente 30-40

minuti e riscaldare a 100°C per 8 minuti.

**Specificazione delle materie prime/Caratteristiche chimiche:**

Data di scadenza in m.

12M

|                              |                                         |
|------------------------------|-----------------------------------------|
| Valore energetico            | 1650 kJ / 397 kcal                      |
| Grassi                       | 19,0 g                                  |
| di cui acidi grassi saturi   | 13,0 g                                  |
| Carboidrati                  | 45,0 g                                  |
| di cui zuccheri              | 1,8 g                                   |
| Proteina                     | 9,4 g                                   |
| sale                         | 1,5 g                                   |
| conta batterica aerobica     | 2,2 x 10 <sup>3</sup> KbE/g             |
| enterobatteriacee            | <10 KbE/g                               |
| E. Coli                      | <10 KbE/g                               |
| Lievito                      | <10 KbE/g                               |
| muffe                        | <10 KbE/g                               |
| coagulasi pos. stafilococchi | <10 KbE/g                               |
| bacillus cereus              | <100 KbE/g                              |
| listeria monocitogenes       | non stabilito                           |
| salmonella in 25 g           | non stabilito                           |
| giudizio                     | Il prodotto è quindi commercializzabile |

**Ingredienti:**

FARINA DI FRUMENTO, BURRO (21%), acqua, lievito, zucchero, sale, PROTEINA DEL FRUMENTO, FARINA RIGONFIANTE DI FRUMENTO, POLVERE DI UOVA INTERE DI POLLO, PROTEINE DELL'UOVO in polvere, regolatore di acidità Idrossido di sodio, emulsionante, (, esteri metiltartarico e diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, LECITINA DI SOIA), agente di trattamento della farina acido ascorbico, contiene:, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FAGIOLI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, Può contenere tracce di:, FRUTTI IN GUSCIO, SESAMO, SENAPE, LUPINO