

## MINI MISTO VIENNOISERIE



### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 52702**Nome commerciale** 48 MINI CHIOCCIOLA CREMA

UVETTA +/- 30g: Pasta lievitata sfogliata al burro surgelata, girella guarnita con crema pasticcera (26%) ed uvetta (9,5%), pronta da cuocere

50 MINI CROISSANT +/- 30g: Pasta lievitata sfogliata surgelata al burro, croissant, pronto per l'acottura

48 MINI FAGOTTINO CIOCCOLATO +/- 35g: Pasta lievitata sfogliata surgelata al burro, fagottino al cioccolato (cioccolato 10%), pronto per la cottura.



### Lista degli ingredienti

MINI FAGOTTINO CIOCCOLATO (farina (FRUMENTO CRC®), burro (LATTE) (21%), acqua, zucchero, lievito, massa di cacao, UOVO, glutine di FRUMENTO, sale, LATTE intero in polvere, burro di cacao, siero di LATTE in polvere dolce, emulsionanti (lecitine), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi), MINI CROISSANT (farina (FRUMENTO CRC®), burro (LATTE) (25,5%), acqua, zucchero, lievito, UOVO, glutine di FRUMENTO, sale, LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere dolce, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi), MINI CHIOCCIOLA CREMA UVETTA (farina (FRUMENTO CRC®), LATTE parzialmente scremato, burro (LATTE) (15%), acqua, uvetta, zucchero, UOVO, lievito, albume d'UOVO, amido modificato, sale, glutine di FRUMENTO, addensante (gomma di guar, gomma di xanthan), oli e grassi vegetali (cotone), coloranti (caroteni), aroma naturale di vaniglia, enzimi, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico)).

Può contenere tracce di: Soia, Mandorle, Nocciole, Pistacchi.

### Informazioni generali

Nomenclatura doganale	1901200000
Codice FKB	KB228

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	No
Vegetariano	No
cacao sostenibile	RA MB
Uova - certificazione	Label rouge

### Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Muffe: < 1000/g  
Salmonella spp.: Assente in 25 g

### Dimensioni del prodotto

Peso (g)	0,00
----------	------

### Additivi

E300 - acido ascorbico  
E412 - gomma di guar  
E415 - gomma di xanthan  
E160a - caroteni  
E322 - lecitine

Staphylococcus aureus: &lt; 100/g

**Informazioni nutrizionali**

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1486 kJ		476 kJ	6
energia	356 kcal		114 kcal	6
grassi di cui:	19 g		6,1 g	9
- acidi grassi saturi	12 g		3,8 g	19
carboidrati di cui:	39 g		12 g	5
- zuccheri	11 g		3,6 g	4
fibre	2,1 g		0,7 g	
proteine	6,4 g		2 g	4
sale	0,74 g		0,24 g	4

\* 1 porzione = 32 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 <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Mandorle, Nocciole, Pistacchi.

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

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Informazioni sull'imballo

#### Imballo interno

#### Imballo esterno

Scatola americana (Cartone ondulato\_PAP 20)

Nastro adesivo (Plastica\_PP 5)

Etichetta (Carta\_PAP 22)

#### EDU (Scatola americana)

**Pezzo per EDU**

144,375

**GTIN**

3461181527026

**peso netto**

4,62 kg

**lunghezza x larghezza x altezza (m)**

0,396 X 0,296 X 0,234

#### unità consumatore

**GTIN**

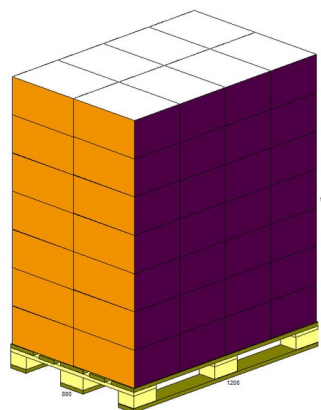
3461180527027

**peso netto**

0,032 kg

### Materiali per la pallettizzazione

<b>GTIN</b>	3461182527025
<b>Tipo di pallet</b>	Euro pallet
<b>NB EDU / strato</b>	8
<b>NB strato / pallet</b>	7
<b>NB EDU / pallet</b>	56
<b>Peso netto totale pallet</b>	259 kg
<b>Peso lordo totale pallet</b>	310 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	1,200 X 0,800 X 1,783
<b>Materiali per la pallettizzazione</b>	Pallet (Legno_FOR 50) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Interfaldia (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22)



## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

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

### Modo di Utilizzo

Scongelamento: 30 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare forno, Sportello aperto. Cottura: 12 +/-2 min a 170 +/- 10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di apparecchiatura. **NON RICONGELARE DOPO AVER SCONGELATO.** **MINI CHIOCCIOLA CREMA UVETTA**: Informazioni nutrizionali medie per 100g: Energia: 1239kJ/296kcal, Grassi: 13g, di cui saturi: 8,4g, Carboidrati: 37g, di cui zuccheri: 14g, Fibre alimentari: 1,7g, Proteine: 5,6g, Sale: 0,59g. **MINI CROISSANT**: Informazioni nutrizionali medie per 100g: Energia: 1596kJ/382kcal, Grassi: 22g, di cui saturi: 14g, Carboidrati: 39g, di cui zuccheri: 7,8g, Fibre alimentari: 2g, Proteine: 6,6g, Sale: 0,84g. **MINI FAGOTTINO CIOCCOLATO**: Informazioni nutrizionali medie per 100g: Energia: 1591kJ/381kcal, Grassi: 21g, di cui saturi: 13g, Carboidrati: 41g, di cui zuccheri: 12g, Fibre alimentari: 2,5g, Proteine: 6,6g, Sale: 0,78g.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRCGS

### 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).