

PREPROVED MINI CROISSANT

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 53076**Nome commerciale** Pasta lievitata sfogliata al burro
surgelata, croissant, pronto per la cottura.**BANQUET**
DEPUIS **D'OR** 1983

Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), burro (LATTE) (25,5%), acqua, zucchero, lievito, glutine di FRUMENTO, UOVO, sale, LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere dolce, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi.

Può contenere tracce di: Soia.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19012000
Codice FKB	KB239

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	No
Vegetariano	Sì
Halal	Sì
Uova - certificazione	Label rouge
Uova - metodo di produzione	Uova da allevamento all'aperto

Indicazioni

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

Dimensioni del prodotto

Peso (g)	30
-----------------	----

Additivi

E300 - acido ascorbico

Informazioni microbiologiche

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

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1621 kJ		486 kJ	6
energia	388 kcal		116 kcal	6
grassi di cui:	22 g		6,6 g	9
- acidi grassi saturi	14 g		4,2 g	21
carboidrati di cui:	39 g		12 g	5
- zuccheri	7,1 g		2,1 g	2
fibre	1,2 g		< 0,5 g	
proteine	7,9 g		2,4 g	5
sale	0,84 g		0,25 g	4

* 1 porzione = 30 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 (Plastica_LDPE 4)
Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	100
GTIN	3461181530767
peso netto	3 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,400 x 0,300 x 0,191
unità consumatore	
GTIN	3461180530768
peso netto	0,030 kg

Materiali per la pallettizzazione

GTIN	3461182530766
Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	9
NB EDU / pallet	72
Peso netto totale pallet	216 kg
Peso lordo totale pallet	264 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,864
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Etichetta (Carta_PAP 22) Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20) Film estensibile (Plastica_LDPE 4)

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: 12 +/-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).