

Descrizione

Croissant al burro surgelato prelievitato.

Foto



Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, burro (LATTE) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di FRUMENTO, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	64,0	70,0	76,0
Lunghezza	cm	11,8	14,1	15,7
Larghezza	cm	5,0	5,5	6,4
Altezza	cm	3,2	3,9	4,7

Proprietà microbiologiche (Calculated)

muffe/g	< 300
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 300
e.coli/g	< 10
Coagulasi pos. Stafilococco	< 300

Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1411 kJ	16,8
energia (kcal)	337 kcal	16,8
grassi	18 g	25,3
- di cui saturi	11 g	56,1
carboidrati	37 g	14,3
- di cui zuccheri	5,9 g	6,6
fibre alimentari	1,7 g	5,5
proteine	6,4 g	12,9
sale	0,87 g	14,4

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Berekend)

glutine	+
cereali contenenti glutine (grano)	+
cereali contenenti glutine (segale)	-
cereali contenenti glutine (orzo)	-
cereali contenenti glutine (avena)	-
cereali contenenti glutine (farro)	-
cereali contenenti glutine (kamut)	-
frutta a guscio	?
arachidi	-
mandorle	?
noccioline	?
nocci	-
nocci di acagiù	-
nocci di pecan	-
nocci del Brasile	-
pistacchi	-
nocci macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	-
solfiti (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
senape	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu
Pezzos/Sacchetto: 24

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:393 mm - Larghezza:290 mm - Altezza:184 mm
Peso lordo: 3 763,00 g
Peso netto: 3 360,00 g
EAN Code: 5413056006653
Pezzos/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 322,54 Kg
Peso netto: 268,80 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,98 Mtr

Numero articolo 17210000

Nome articolo DELICE CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70G
Thaw , Bake & Serve

Data di produzione: 02-09-2025

Voce doganale

19012000

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 30 min
Tempo di cottura in forno +/- 21 min
Temperatura di cottura in forno ...: 170-180 °C
Tempo di lievitazione /
Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta

17210000

NL | DELICE CROISSANT RECHT 70G | DIEPVRIES
Ingrediënten: Deeg, tarwebloem, boter (melk) (20,6%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, meelverbeteraar (E300), enzyme, ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.

DE | DELICE CROISSANT RECHT 70G | TIEFGEFROREN
Zutaten: Teig, Weizenmehl, Butter (Milch) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

ES | DELICE CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70G | ULTRACONGELADO
Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (20,6%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de trigo, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, huevo. Decoración: huevo. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.


FR | DELICE CROISSANT DROIT 70G | SURGELÉ
Ingrédients: Pâte: farine de blé, beurre (lait) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de blé, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, oeuf. Décoration: oeuf. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.

IT | DELICE CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70G | SURGELATO
Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di frumento, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, uova. Decorazione: uova. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

EN | DELICE CROISSANT STRAIGHT 70G | QUICK FROZEN
Ingredients: Dough: wheat flour, Butter (milk) (20,6%), water, yeast, sugar, salt, wheat gluten, flour treatment agent (E300), enzyme, egg. Decoration: egg. May contain traces of: hazelnuts, almonds.


Ten minste houdbaar tot einde: - A consommer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da konsumieren
preferibilmente entro la fine di: - Consumir preferentemente antes del fin de: - Consumir de preferència antes do final de:
Lot: PR999999 23/02/24 11:13:42 **02/2025**

17210000




+/- 30 min | **+/- 21 min** | **170-180 °C** | **48 x**

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu



5 413056 006653



TM/17210000 NL

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.