

## Descrizione

Pasticceria danese pre-lievitata surgelata, latte scremato 21%.

## Foto



## Ingredienti

acqua, farina di FRUMENTO, margarina (olio di palma, di semi di colza e di cocco, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale, aroma naturale, vitamina A), budino in polvere (5%) (zucchero, amido modificato, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, olio di cocco, stabilizzante (E339(ii), E404, E450(iii), E451(i)), sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia, colorante (E160a(iii)), sale, proteina del LATTE, aroma naturale), zucchero, UOVO pastorizzato, NOCCIOLE, lievito, glutine di FRUMENTO, glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), stabilizzante (E440), fecola di patate, pasta di MANDORLE (MANDORLE, zucchero, acqua), amido di FRUMENTO, sale, aroma naturale, farina di malto di FRUMENTO, agente di trattamento della farina (E300, enzyme). Può contenere tracce di: semi di sesamo, noci di pecan.

## Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	91,5	98,0	111,5
Altezza	cm	1,2	2,0	2,7
Diametro	cm	10,0	10,8	11,55

## Proprietà microbiologiche (Measured)

conteggio totale piastrine/g	< 1 000 000
coliformi/g	< 10 000
stafilococco aureo/g	< 100
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100

## Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1603 kJ	19,1
energia (kcal)	384 kcal	19,2
grassi	24 g	34,3
- di cui saturi	9,5 g	47,5
carboidrati	36 g	13,8
- di cui zuccheri	15 g	16,7
fibre alimentari	1,6 g	5,3
proteine	5,3 g	10,6
sale	0,47 g	7,8

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

## Allergeni (Measured)

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	+
nocciole	+
noci	-
noci di acagiù	-
noci di pecan	?
noci del Brasile	-
pistacchi	-
noci 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 15 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza è indicata sull'etichetta.

## Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Bag PP  
Pezzo/Sacchetto: 12

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:390 mm - Larghezza:292 mm - Altezza:134 mm  
Peso lordo: 5 404,40 g  
Peso netto: 5 054,00 g  
EAN Code: 5701014072124  
Pezzo/Scatola : 48  
Sacchetto/Scatola : 4

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: Euro  
Peso lordo: 322,64 Kg  
Peso netto: 283,02 Kg  
numero di strati per pallet: 7  
numero di scatola per pallet: 56  
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,09 Mtr

Pallet doppio impilabile: sì

**Voce doganale**  
 19012000

### Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento ..... /  
 Tempo di cottura in forno ..... 18 min  
 Temperatura di cottura in forno ..: 190°C  
 Tempo di lievitazione .....  
 Temperatura di lievitazione .....:

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 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

<b>IT - Corona alla vaniglia</b> PasticcERIA Danese prelievitata e surgelata. Peso netto 5054 g. Ingredienti e valori nutrizionali: Vedere nella casella. Stoccaggio a -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo scongelamento. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi data sottostante.	<b>NL - Vanille Kroon</b> Gerezen diegevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 5054 g. Ingrediënten en nutritionele waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Ten minste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.		
<b>PT - Coroa Baunilha</b> Pastelaria Dinamarquesa pré-fermentado ultracongelado. Peso líquido: 5054 g. Ingredientes e valores nutricionais: Veja na embalagem. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação. Consumir de preferência antes de: Veja a data abaixo.	<b>FR - Couronne à la crème vanille</b> Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 5054 g. Ingrédients et valeurs nutritives: Voir le billet dans le carton. Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. À consommer de préférence avant le: Voir date indiquée en dessous.		
<b>ES - Corona Vainilla</b> Panecillos daneses ultracongelados. Peso neto: 5054 g. Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja. Conservar a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.	<b>DE - 41206018D Cremekrone</b> Vorgegartes Kopenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 5054 g. Zutaten und Nährwerte: Siehe Karton-Einleger. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.		

Net weight: **5054 g**

48 x ca./approx 98 g +  
 2 x 175 g icing



BEST BEFORE: 28.10.2011

Prod. date: 22.07.24  
 12:54

218394-002

Net weight:

**5054 g**



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.