

Descrizione

Mini croissant surgelato prelievitato. Dopo scongelamento completare la cottura in forno.

Foto



Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma, zucchero, lievito, burro (LATTE), olio di cocco, sale, olio di semi di colza, GLUTINE di FRUMENTO, emulsionanti (E471), correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere: altri cereali contenenti glutine.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	26,0	30,0	34,0
Lunghezza	cm	7,1	8,7	10,3
Larghezza	cm	3,7	4,3	4,9
Altezza	cm	2,1	2,6	3,2

Proprietà microbiologiche (Calculated)

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

Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1400 kJ	16,7
energia (kcal)	334 kcal	16,7
grassi	17 g	24,6
- di cui saturi	10 g	50,2
carboidrati	38 g	14,4
- di cui zuccheri	5,7 g	6,4
fibre alimentari	2,0 g	6,6
proteine	6,3 g	12,6
sale	0,98 g	16,3

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	-
nocciole	-
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: 50
EAN Code: /

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:393 mm - Larghezza:290 mm - Altezza:184 mm
Peso lordo: 4 923,08 g
Peso netto: 4 500,00 g
EAN Code: 5413056020222
Pezzos/Scatola : 150
Sacchetto/Scatola : 3

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 415,35 Kg
Peso netto: 360,00 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,98 Mtr

Voce doganale
19012000

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 30 min
Tempo di cottura in forno +/- 16 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

NL | BESTBLEND MINI CROISSANT 30G | DIEPVRIES

Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, suiker, gist, boter (melk), kokosnootolie, zout, koolzaadolie, tarwegluten, emulgator (E471), zuurteregelaar (E330), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (E300), enzym, ei. Decoratie: ei. Kan bevatten: andere glutenbevattende granen.

DE | BESTBLEND MINI CROISSANT 30G | TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Zucker, Hefe, Butter (Milch), Kokosöl, Salz, Rapsöl, Weizengluten, Emulgator (E471), Säureregulator (E330), natürliches Aroma, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzym, Ei. Dekoration: Ei. Kann enthalten: andere glutenhaltige Getreide.

ES | BESTBLEND MINI CROISSANT 30G | ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, azúcar, levadura, mantequilla (leche), aceite de coco, sal, aceite de colza, gluten de trigo, emulgente (E471), corrector de acidez (E330), aroma natural, agente de tratamiento de las harinas (E300), enzimas, huevo. Decoración: huevo. Puede contener: otros cereales que contengan gluten.

FR | BESTBLEND MINI CROISSANT 30G | SURGELÉ

Ingredients: Pâte: farine de blé, eau, huile de palme, sucre, levure, beurre (lait), huile de noix de coco, sel, huile de colza, gluten de blé, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, oeuf. Décoration: oeuf. Peut contenir: autres céréales contenant du gluten.

IT | BESTBLEND MINI CROISSANT 30G | SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, zucchero, lievito, burro (latte), olio di cocco, sale, olio di semi di colza, glutine di frumento, emulsionanti (E471), correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, uova. Decorazione: uova. Può contenere: altri cereali contenenti glutine.

EN | BESTBLEND MINI CROISSANT 30G | QUICK FROZEN

Ingredients: Dough: wheat flour, water, palm oil, sugar, yeast, butter (milk), coconut oil, salt, rapeseed oil, wheat gluten, emulsifier (E471), acidity regulator (E330), natural flavouring, flour treatment agent (E300), enzyme, egg. Decoration: egg. May contain: other cereals containing gluten.

Ten minste houdbaar tot einde: - A consommer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di: - Consumir preferentemente antes del fin de: - Best before end:

Lot: pr999999 03/03/26 09:40:01

03/2027

22260000



MINI


+/- 30 min | +/- 16 min | 170-180 °C | 150 x

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu*



5 413056 020222



*© 2024 BIE & 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.