

CROISSANT FARCITO ALBICOCCA



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 52251

Denominazione legale/descrittiva Pasta lievitata sfogliata surgelata, croissant, farcito (15%) con d'albicocca (5%), decorato con zucchero da decorazione (2%), aromatizzata, pronta alla cottura.

Livello di preparazione Pronto Forno



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO), acqua, oli e grassi vegetali (palma, girasole), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, polpa d'albicocca, lievito, burro (LATTE) (1,9%), UOVO, glutine di FRUMENTO, sale, agenti gelificanti (pectine), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), correttori di acidità (acido citrico), aroma naturale, aromi, coloranti (E101i), enzimi.
Può contenere tracce di: Soia, Mandorle, Nocciole, Pistacchi.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19012000
Codice FKB KB226

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 80

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano No
Palma sostenibile RSPO SG

Additivi

E101i - riboflavina
E440 - pectine
E330 - acido citrico
E300 - acido ascorbico

Informazioni microbiologiche

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

Informazioni nutrizionali

| Parametro | per 100 g | CR (1) | per porzione * | CR (2) |
|-----------------------|-----------|--------|----------------|--------|
| energia | 1416 kJ | | 1133 kJ | 13 |
| energia | 338 kcal | | 270 kcal | 14 |
| grassi di cui: | 16 g | | 12 g | 17 |
| - acidi grassi saturi | 9,6 g | | 7,7 g | 39 |
| carboidrati di cui: | 43 g | | 34 g | 13 |
| - zuccheri | 16 g | | 13 g | 14 |
| fibre | 1,3 g | | 1 g | |
| proteine | 5,9 g | | 4,7 g | 9 |
| sale | 0,64 g | | 0,51 g | 9 |
| vitamina A | 33,3 µg | 4 | 26,6 µg | |
| vitamina E | 1,3 mg | 11 | 1 mg | |

* 1 porzione = 80 g

Informazione sugli allergeni

| | |
|---|----|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | Sì |
| Grano | Sì |
| Farro | No |
| Orzo | No |
| Kamut | No |
| Segale | No |
| Avena | No |
| 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 |
| Mandorle | No |
| Noci del Brasile | No |
| Noci di acagiù | No |
| Nocciole | No |
| Noci macadamia | No |
| Noci di pecan | No |
| Pistacchi | No |
| Noci | 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, Mandorle, Nocciole, Pistacchi.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

| | |
|-------------------------------------|---|
| Imballo interno | Film (Plastica_LDPE 4) |
| Imballo esterno | Nastro adesivo (Plastica_PP 5) Etichetta (Carta_PAP 22) Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) |
| EDU (Scatola americana) | |
| GTIN | 3461181522519 |
| peso netto | 3,84 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 0,398 x 0,298 x 0,210 |
| Pezzo per EDU | 48 |
| unità consumatore | |
| GTIN | 3461180522510 |
| peso netto | 0,080 kg |

Materiali per la pallettizzazione

| | |
|------------------------------------|---|
| Materiali per la pallettizzazione | Pallet (Legno_FOR 50) Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Etichetta (Carta_PAP 22) |
| Tipo di pallet | Lost pallet E-format |
| Descrizione del pallet | PALLET EURO WOOD EPAL + FUMIGATED |
| NB EDU / strato | 8 |
| NB strato / pallet | 9 |
| NB EDU / pallet | 72 |
| Peso netto totale pallet | 276 kg |
| Peso lordo totale pallet | 329 kg |
| Lughezza x larghezza x altezza (m) | 1,200 x 0,800 x 2,035 |

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

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

Modo di Utilizzo

Scongelamento: 15 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare forno. Cottura: 20 +/-2 min a 170 +/-10°C. Per un migliore risultato visivo, non scongelare durante la notte e cuocere senza vapore. 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

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).