

Croissant al burro 24% DLF
Codice prodotto : S0848



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 55,00	Croissants al burro, predorati, surgelati. Pronta cottura.
---	--

GTIN/EAN prodotto :	13291810008486	GTIN/EAN cartone :	13291810008483
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	80 (20 x 4)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x220
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.400
Unità / bancale	5120	Peso lordo del cartone (kg)	4.890
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	335.96		
Altezza, bancale incluso (cm)	191		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, **burro** 24%, acqua, zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uovo**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **latte**, **soia**, **semi di sesamo** e di **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1455	1819	800	10
Energia (kcal)	349	436	192	10
Proteine (g)	5.8	7.2	3.2	6.3
Glucidi (g)	34.4	43	18.9	7.3
Zuccheri (g)	4.7	5.9	2.6	2.9
Amido	29.6	37.1	16.3	9.1
Lipidi (g)	20.5	25.6	11.3	16.1
Acidi grassi saturi (g)	13.4	16.8	7.4	36.9
Fibre alimentari (g)	1.8	2.2	1	3.9
Sodio (g)	0.344	0.43	0.189	7.878
Sale (g)	0.86	1.07	0.47	7.88

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 22-24 min a 160 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate (indicazioni francesi).

Per il mercato italiano, la temperatura raccomandata è di circa 160°C per 22-24 minuti in un forno ventilato. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

CONSERVAZIONE :

Si raccomanda di consumare il prodotto entro massimo 24 ore.

Per mantenere la fragranza ottima del prodotto ai consumatori, si consiglia di cuocere regolarmente durante l'arco della giornata.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	