



ASSORTIMENTO DI 3 MINI VIENNOSERIE AL BURRO

Codice prodotto : S2454



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Assortimento di prodotti dolciari da forno al burro, surgelati. 3 sacchetti da 40 mini viennoiserie al burro predorati, pronta cottura, surgelati: MINI CROISSANT 25 g, MINI PAIN CHOCOLAT 25 g, MINI GIRELLA ALL'UVETTA 30 g. Prodotti pratici e convenienti pronti in meno di 15 minuti e già predorati.
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

GTIN/EAN prodotto :	13291810024547	GTIN/EAN cartone :	3291810024530
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	10	Unità / cartone	120 (40 x 3)
Strati / bancale	11	Dim. del cartone in mm L x l x h	396x296x130
Cartoni / bancale	110	Peso netto del cartone (kg)	3.200
Unità / bancale	13200	Peso lordo del cartone (kg)	3.700
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	430		
Altezza, bancale incluso (cm)	158		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Mini Croissant: farina di **grano tenero**, **burro** 24%, acqua, zucchero, lievito, **uova**, **glutine di frumento**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima. Presenza eventuale di **soia**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

Mini Pain au chocolat: Farina di **grano tenero**, **burro** 22%, acqua, cioccolato 10,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), zucchero, lievito, **uova**, **glutine di frumento**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzimi.

Possibile presenza di **frutta a guscio**.

Mini Girella all'uvetta: acqua, farina di **frumento**, uvetta 14%, **burro** 13,5 %, zucchero, **latte** intero in polvere, amido modificato, lievito, **uova**, **siero di latte** in polvere (**latte**), **glutine di grano tenero**, **latte** scremato in polvere, sale, gelificanti: E341-E450 E401-, emulsionante: 472e, aroma naturale, colorante: caroteni di origine naturale, agente di trattamento della farina: E300, enzima. Possibile presenza di lecitina di **soia** e **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1404	1595	374	4
Energia (kcal)	336	382	90	4
Grassi (g)	18.3	20.8	4.9	7
di cui acidi grassi saturi (g)	11.9	13.5	3.2	16
Carboidrati (g)	36.5	41.4	9.7	4
di cui zuccheri (g)	12.2	13.9	3.3	4
di cui amido	24.1	27.4	6.4	4
Fibre (g)	2	2.2	0.5	2
Proteine (g)	5.4	6.1	1.4	3
Sale (g)	0.77	0.87	0.2	3

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

CARATTERISTICHE

- | | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 13-15 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Disporre i prodotti surgelati sulla teglia.
Non ricongelare mai un prodotto decongelato.

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	