



## Croissant curvo al burro 90g DLF Codice prodotto : S9483



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

|                                 |                                                     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Specifiche prodotto</b>      | Prodotto dolciario da forno, da cuocere, surgelato. |
| Peso (g) prodotto venduto 90,00 |                                                     |

|                                  |                |                                        |               |
|----------------------------------|----------------|----------------------------------------|---------------|
| <b>GTIN/EAN prodotto :</b>       | 03291810094830 | <b>GTIN/EAN cartone :</b>              | 3291811147931 |
| <b>Pallettizzazione</b>          | 30-Pal. 80x120 | <b>Imballaggio</b>                     | 00-Standard   |
| Cartoni / strato                 | 8              | Unità / cartone                        | 48 (16 x 3)   |
| Strati / bancale                 | 8              | Dim. del cartone in mm L x l x h       | 395x295x222   |
| Cartoni / bancale                | 64             | Peso netto del cartone (kg)            | 4.320         |
| Unità / bancale                  | 3072           | Peso lordo del cartone (kg)            | 4.820         |
| Peso netto bancale (kg)          | 23             | <b>Termine Minimo di Conservazione</b> | 12 Mesi       |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 331.48         |                                        |               |
| Altezza, bancale incluso (cm)    | 192.6          |                                        |               |
| Dimensione bancale               | 80 x 120       |                                        |               |

### PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant curvo, al burro (18% nel prodotto venduto).  
Messa in opera facile, prodotto pronto in meno di 22 minuti.

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 18%, zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, aroma naturale ( **latte** ), emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, colorante: beta-carotene di origine naturale, enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **soia** e di **frutta a guscio**.

**VALORI NUTRIZIONALI**

|                                | Per 100 g di<br>prodotto venduto | Per 100 g di<br>prodotto<br>consumato (cotto) | Per prodotto | % AR* per prodotto<br>cotto |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|--------------|-----------------------------|
| Energia (kJ)                   | 1322                             | 1608                                          | 1190         | 14                          |
| Energia (kcal)                 | 316                              | 384                                           | 284          | 14                          |
| Grassi (g)                     | 15.6                             | 18.9                                          | 14           | 20                          |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 10.1                             | 12.2                                          | 9.1          | 45                          |
| Carboidrati (g)                | 37                               | 45                                            | 33.3         | 13                          |
| di cui zuccheri (g)            | 5.3                              | 6.5                                           | 4.8          | 5                           |
| di cui amido                   | 31.7                             | 38.5                                          | 28.5         | 16                          |
| Fibre (g)                      | 1.9                              | 2.3                                           | 1.7          | 7                           |
| Proteine (g)                   | 6                                | 7.3                                           | 5.4          | 11                          |
| Sale (g)                       | 0.90                             | 1.09                                          | 0.8          | 13                          |

\*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 tradizionale 22-24 min a 160 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 160°C e cuocere per circa 22-24 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato. Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.

**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 monocytogenes UFC/g            |                        | m < 100               |
| Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g  | m=100                  |                       |
| Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g | m=100                  |                       |