



CROISSANT BURRO 70G PAC
MAISON HERITAGE
Codice prodotto : 27234



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 70,00	60 Croissant aL burro di Bretagna, Maison Héritage , +-70 grammi, predorati, pronto forno, surgelati.
---	---

GTIN/EAN prodotto :	03291810272344	GTIN/EAN cartone :	3291811157534
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	60 (20 x 3)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x220
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.200
Unità / bancale	3840	Peso lordo del cartone (kg)	4.700
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	323.8		
Altezza, bancale incluso (cm)	191		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano**, **burro** di Bretagna 24%, acqua, zucchero di canna 5,5%, lievito, **glutine di grano**, **uova**, sale, **latte** intero in polvere, zucchero, lievito di **grano**, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, colorante: beta-carotene d'origine naturale, enzimi.

Presenza eventuale di **latte**, **semi di sesamo**, lecitina di **soia** e di frutta con guscio.

VALORI NUTRIZionali

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1500	1705	1050	13
Energia (kcal)	359	408	251	13
Proteine (g)	6.7	7.6	4.7	9.3
Glucidi (g)	35.9	40.8	25.1	9.7
Zuccheri (g)	7.2	8.2	5.1	5.6
Amido	28.2	32	19.7	11
Lipidi (g)	20.6	23.4	14.4	20.6
Acidi grassi saturi (g)	13.9	15.8	9.8	48.8
Fibre alimentari (g)	1.9	2.1	1.3	5.2
Sodio (g)	0.37	0.42	0.259	10.786
Sale (g)	0.92	1.05	0.65	10.79

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

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 :

Non necessita di prescongeloamento.
 Infornare a media altezza per 22-24 minuti a 160°C.
 Lasciare raffreddare qualche minuto prima di degustare.
 Mai 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	