Specifica articolo

Numero articolo 18110000
Nome articolo SG* CORONA ALLA MELA 98G

Data di produzione: 23-11-2022

Descrizione
Corona di pasta denese, farcita con mele e crema, surgelata

Foto

Ingredienti
farina di FRUMENTO, margarina (olio di palma, di colza e di cocco, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), aroma naturale e sostanza aromatizzante naturale, vitamina A), farcitura de mela (22%) (mela (13%), zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, amido modificato, concentrato di succo di limone), acqua, zucchero, UOVO pastorizzato, lievito, glutine di FRUMENTO, glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), amido di FRUMENTO y tapioca, pasta di MANDORLE (MANDORLE, zucchero, acqua), stabilizzante (E440), sale, farina di FRUMENTO maltata, aroma naturale, agente di trattamento della farina (alpha-amylase, E300, transglutaminase, xylanase). Può contenere tracce di: semi di sesamo, nocciole, pistacchi, noci pecan. Topping: zucchero, acqua, sciroppo di glucosio essiccato.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	95,0	98,0	101,0
Altezza	cm	2,0	3,0	3,5
Diametro	cm	10,0	11,5	13,0

Proprietà microbiologiche (Measured)

conteggio totale piastrine/g	< 1 000 000
coliformi/g	< 10 000
stafilococco aureo/g	< 100
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1570 kJ	18,7
energia (kcal)	375 kcal	18,8
grassi	22 g	31,4
- di cui saturi	0,0 g	0,0
carboidrati	39 g	15,0
- di cui zuccheri	19 g	21,1
fibre alimentari	1,4 g	4,7
proteine	4,9 g	9,8
sale	0,25 g	4,2

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Measured)

arachidi/noccioline americane	-
uova	+

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

soia	-
semi di sesamo	?
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo-18℃.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 15 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: PP Blue Bag
Pezzo/Sacchetto: 12

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:390 mm - Larghezza:292 mm - Altezza:134 mm
Peso lordo: 5 060,40 g
Peso netto: 4 704,00 g
EAN Code: 05701536264885
Pezzo/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 4

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: Euro Pallet
Peso lordo: 304,88 Kg
Peso netto: 263,42 Kg
numero di strati per pallet: 7
numero di scatola per pallet: 56
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,08 Mtr

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

Specifica articolo

Numero articolo 18110000
Nome articolo SG* CORONA ALLA MELA 98G

Data di produzione: 23-11-2022

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento .....: /
Tempo di cottura in forno .....: +/- 18 min
Temperatura di cottura in forno ..: 170-190℃
Tempo di lievitazione .....: /
Temperatura di lievitazione .....: /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 Ore se conservato a temperatura ambiente (15℃ - 25℃). Le presenti ist ruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di decongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO
Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi.
Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura.
Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.