Specifica articolo

Numero articolo 18900002
Nome articolo MINI CROISSANT 30g

Data di produzione: 27-10-2022

Descrizione
Mini croissant al burro surgelato prelievitato.

Foto

Ingredienti
Pasta: farina di FRUMENTO, burro (LATTE) (20,6%), acqua, zucchero, lievito, glutine di FRUMENTO, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	26,0	30,0	34,0
Lunghezza	cm	7,0	8,0	9,5
Larghezza	cm	3,3	3,8	4,3
Altezza	cm	2,7	3,2	3,7

Proprietà microbiologiche (Calculated)

stafilococco aureo/g	< 100
muffe/g	< 10 000
listeria/g	Assente
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100
e.coli/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1421 kJ	16,9
energia (kcal)	339 kcal	17,0
grassi	18 g	25,3
- di cui saturi	12 g	58,1
carboidrati	38 g	14,5
- di cui zuccheri	6,2 g	6,9
fibre alimentari	1,6 g	5,3
proteine	6,5 g	12,9
sale	0,88 g	14,6

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

Allergeni (Berekend)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-

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.

olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	-
anacardi	-
noci pecan	-
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
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 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu
Pezzos/Sacchetto: 50

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:296 mm - Altezza:190 mm
Peso lordo: 4.903,00 g
Peso netto: 4.500,00 g
EAN Code: 5413056009104
Pezzos/Scatola : 150
Sacchetto/Scatola : 3

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 413,74 Kg
Peso netto: 360,00 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,04 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 18900002
Nome articolo MINI CROISSANT 30g

Data di produzione: 27-10-2022

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento .....: +/- 30 min
Tempo di cottura in forno .....: +/- 16 min
Temperatura di cottura in forno ..: 170-180℃
Tempo di lievitazione .....: /
Temperatura di lievitazione .....: /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 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

IT - MINI CROISSANT 30g SURGELATO
Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, burro (**latte**) (20,6%), acqua, zucchero, lievito, glutine di **frumento**, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, **uova**. Decorazione: **uova**. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.
Dopo lo scongelamento (+/- 30 min). Da infornare a 170-180°C per +/- 16 min.

EN - MINI CROISSANT 30g FROZEN
Ingredients: Dough: **wheat** flour, Butter (**milk**) (20,6%), water, sugar, yeast, **wheat** gluten, salt, flour treatment agent (E300), enzyme, **egg**. Decoration: **egg**. May contain traces of: hazelnuts, almonds.
After defrosting (+/- 30 min). Bake at 170-180°C for +/- 16 min.

ES - MINI CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 30g ULTRACONGELADO
Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (20,6%), agua, azúcar, levadura, gluten de **trigo**, sal, agente tratante de la harina (E300), enzimas, **huevo**. Decoración: **huevo**. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.
Después de la descongelación (+/- 30 min). Hornee a 170-180°C a +/- 16 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton - Pezzi/scatola - Piezas/caja - Pieces/box: 150 (4,50 kg)
Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - MINI CROISSANT 30g DIEPVRIES
Ingrediënten: Deeg: **tarwe**bloem, boter (**melk**) (20,6%), water, suiker, gist, **tarwe**gluten, zout, meelverbeteraar (E300), enzyme, **ei**. Decoratie: **ei**. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.
Na ontdooien (+/- 30 min). Bakken bij 170-180°C gedurende +/- 16 min.

FR - MINI CROISSANT 30g SURGELE
Ingrédients: Pâte: farine de **blé**, beurre (**lait**) (20,6%), eau, sucre, levure, gluten de **blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, **oeuf**. Décoration: **oeuf**. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.
Après décongélation (+/- 30 min). Cuire à 170-180°C pendant +/- 16 min.

DE - MINI CROISSANT 30g TIEFGEFROREN
Zutaten: Teig: **Weizen**mehl, Butter (**Milch**) (20,6%), Wasser, Zucker, Hefe, **Weizen**gluten, Salz, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, **Ei**. Dekoration: **Ei**. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.
Nach dem Auftauen (+/- 30 min). Backen auf 170-180°C für +/- 16 min.

MINI

Code My Pastridor:
ACC_9hDHm bgIYx_KVC
5 413056 009104
Lot: PR999999 10/03/23 11:36:56
Ten minste houdbaar tot einde - À consommer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Best before end - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di
03/2024
18900002

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.