

## Descrizione

Mini croissant surgelato prelievitato al burro, farcito all'albicocca

## Foto



## Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, acqua, burro (LATTE) (18,1%), lievito, zucchero, glutine di FRUMENTO, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Farcitura: zucchero, albicocche (2,0%), sciroppo di glucosio (FRUMENTO), mela, acqua, gelificante (E410, E440ii), correttore di acidità (E330, E331iii), aroma naturale. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

## Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	36,0	40,0	44,0
Lunghezza	cm	9,0	10,0	11,0
Larghezza	cm	4,0	4,5	5,0
Altezza	cm	3,0	3,5	4,0

## 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)	1372 kJ	16,3
energia (kcal)	328 kcal	16,4
grassi	16 g	22,2
- di cui saturi	10 g	50,9
carboidrati	40 g	15,5
- di cui zuccheri	12 g	13,7
fibre alimentari	1,5 g	5,0
proteine	5,8 g	11,6
sale	0,80 g	13,3

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)	-
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°C.
- 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: 36

#### Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:294 mm - Altezza:190 mm  
Peso lordo: 4.723,00 g  
Peso netto: 4.320,00 g  
EAN Code: 5413056013552  
Pezzos/Scatola : 108  
Sacchetto/Scatola : 3

#### Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro  
Peso lordo: 399,34 Kg  
Peso netto: 345,60 Kg  
numero di strati per pallet: 10  
numero di scatola per pallet: 80  
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,04 Mtr

## Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento ..... +/- 30 min  
Tempo di cottura in forno ..... +/- 16 min  
Temperatura di cottura in forno ...: 170-180°C  
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°C - 25°C). Le presenti istruzioni 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 scongelamento 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 ALL' ALBICOCCA 40g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (18,1%), lievito, zucchero, glutine di **frumento**, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, **uova**. Farcitura: zucchero, albicocche (2,0%), sciroppo di glucosio (**frumento**), mela, acqua, gelificante (E410, E440ii), correttore di acidità (E330, E331iii), aroma naturale. Decorazione: **uova**. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

Dopo lo scongelamento (+/- 30 min). Da infornare a 170-180°C per +/- 16 min.

### PT - MINI CROISSANT ALBRICOQUE 40g ULTRACONGELADO

Ingredientes: massa: farinha de **trigo**, água, manteiga (**leite**) (18,1%), levedura, açúcar, glúten de **trigo**, sal, agente de tratamento de farinha (E300), enzima, **ovo**. Recheio: açúcar, damasco (2,0%), xarope de glicose (**trigo**), maçã, água, agente gelificante (E410, E440ii), regulador de acidez (E330, E331iii), aroma natural. Decoração: **ovo**. Pode conter traças de: avelãs, amêndoas.

Após a descongelamento (+/- 30 min). Leve ao forno a 170-180°C por +/- 16 min.

### ES - MINI CROISSANT ALBARICOQUE 40g ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, agua, mantequilla (**leche**) (18,1%), levadura, azúcar, gluten de **trigo**, sal, agente tratante de la harina (E300), enzimas, **huevo**. Relleno: azúcar, albaricoque (2,0%), sirope de glucosa (**trigo**), manzana, agua, gelatinizante (E410, E440ii), regulador de acidez (E330, E331iii), aroma natural.

Decoración: **huevo**. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.

Después de la descongelación (+/- 30 min). Hornear a 170-180°C a +/- 16 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton -  
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peças/caixote:

108 (4,32 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

### NL - MINI CROISSANT ABRIKOOS 40g DIEPVRIES

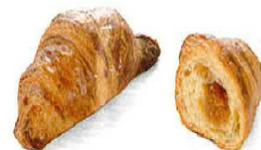
Ingrediënten: Deeg: **tarwebloem**, water, boter (**melk**) (18,1%), gist, suiker, **tarwegluten**, zout, meelverbeteraar (E300), enzyme, **ei**. Vulling: suiker, abrikozen (2,0%), glucosestroop (**tarwe**), appel, water, geleermiddel (E410, E440ii), zuurteregelaar (E330, E331iii), natuurlijk aroma. Decoratie: **ei**. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen. Na ontdooien (+/- 30 min). Bakken bij 170-180°C gedurende +/- 16 min.

### FR - MINI CROISSANT ABRICOT 40g SURGELE

Ingédients: Pâte: farine de **blé**, eau, beurre (**lait**) (18,1%), levure, sucre, gluten de **blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, **œuf**. Fourrage: sucre, abricots (2,0%), sirop de glucose (**blé**), pomme, eau, gélifiant (E410, E440ii), correcteur d'acidité (E330, E331iii), arôme naturel. Décoration: **œuf**. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes. Après décongélation (+/- 30 min). Cuire à 170-180°C pendant +/- 16 min.

### DE - MINI CROISSANT APRIKOSEN 40g TIEFGEFROREN

Ingrediënten: Teig: **Weizenmehl**, Wasser, Butter (**Milch**) (18,1%), Hefe, Zucker, **Weizengluten**, Salz, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, **Ei**. Füllung: Zucker, Aprikosen (2,0%), Glukosesirup (**Weizen**), Apfel, Wasser, Geliermittel (E410, E440ii), Säureregulator (E330, E331iii), Natürliches Aroma. 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\_TOIGJ  
ndnrl\_KVC



5 413056 013552

Lot: PR233161 13/03/23 032231 6405

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Consumir de preferência antes do fim de - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di

03/2024

17160000