

2019-06-28

Versione: 0

Cresta mascarpone e lamponi

Identificazione prodotto

| | |
|-------------------------|--|
| Numero articolo | 49722 |
| Nome commerciale | Pasta lievitata sfogliata surgelata, prodotto dolciario rettangolare farcito (14,5%) di mascarpone e con un ripieno (14,5%) a base di lamponi (4,5%), pronta per la cottura. |

Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO); acqua; oli e grassi vegetali (palm; colza); zucchero; LATTE; lampone; sciroppo di glucosio-fruttosio; agenti di rivestimento (E966); lievito; amido modificato; mascarpone in polvere (LATTE) (1%); UOVO; sale; emulsionanti (E472e; E471); addensante (E466; E440; E406; gomma di xanthan); LATTE scremato in polvere; stabilizzante (E460i); aromi (LATTE); estratti vegetali; regolatori di acidità (E331); acidi (E296); aromi; conservanti (acido lattico); agenti di trattamento della farina (acido ascorbico; E920); enzimi.

Prodotto in una fabbrica che utilizza : latte, uova, soia, Frutta a guscio, semi di sesamo.

Informazioni generali

| | |
|-----------------------|----------|
| Nomenclatura doganale | 19012000 |
| Veganistiche | no |
| Vegetariano | si |

Dimensioni del prodotto

| | |
|------|-------|
| Peso | 100 g |
|------|-------|

Additivi

E300 - acido ascorbico
 E472e - esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
 E920 - L-cisteina
 E471 - mono- e digliceridi degli acidi grassi
 E296 - acido malico
 E331 - citrati di sodio
 E415 - gomma di xanthan
 E440 - pectine
 E460i - cellulosa microcristallina
 E466 - carbossimetilcellulosa
 E270 - acido lattico
 E406 - agar-agar
 E966 - lattitolo

Sostenibilità

| | |
|------------|------------|
| RSPO palma | Segregated |
|------------|------------|

Informazioni microbiologiche

Salmonella 0/25g
 Enterobacteriaceae < 10000/g
 Muffe < 1000/g
 Bacillus cereus < 100/g
 Staph.aureus < 100/g
 E.Coli < 10/g

Informazioni nutrizionali

| Parametro | Per 100 g | CR (1) | per porzione* | CR (2) |
|---------------------|-----------|--------|---------------|--------|
| energia | 1349 kJ | | 1349 kJ | |
| energia | 322 kcal | | 322 kcal | 16 |
| grassi | 16 g | | 16 g | 23 |
| acidi grassi saturi | 7,6 g | | 7,6 g | 38 |
| carboidrati | 38 g | | 38 g | 15 |
| zuccheri | 12 g | | 12 g | 13 |
| fibre | 1,4 g | | 1,4 g | |
| proteine | 5,3 g | | 5,3 g | 11 |
| sale | 0,70 g | | 0,70 g | 12 |

* 1 porzione = 100 gram

2019-06-28

Versione: 0

Informazione sugli allergeni

| | |
|---|----|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | Sì |
| Crostacei e prodotti derivati | No |
| Uova e prodotti derivati | Sì |
| Pesce e prodotti derivati | No |
| Arachidi e prodotti derivati | No |
| Soia e prodotti derivati | No |
| Latte e prodotti derivati | Sì |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | No |
| Sedano e prodotti derivati | No |
| Senape e prodotti derivati | No |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | No |
| Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂) | No |
| Lupino e prodotti derivati | No |
| Molluschi e prodotti derivati | No |

Prodotto in una fabbrica che utilizza : latte, uova, soia, Frutta a guscio, semi di sesamo.

Informazioni sull'imballo
Informazioni sull'imballo

| | |
|--|--|
| Imballo interno | film (Plastic PE) |
| Imballo esterno | scatola americano (cartone ondulato PAP20) nastro adesivo (plastico PP 05) Etichetta (carta PAP22) colla (GLUE SUPRA 100) |
| Pezzo | Pezzo / scatola americano 45 |
| scatola | |
| Codice a barre | 5413476979704 |
| peso netto | 4,5 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 0,396 x 0,296 x 0,146 |
| unità consumatore | |
| Codice a barre | 5413476979711 |
| peso netto | 0,1 kg |

Palettizzazione

| | |
|--|-----------------------|
| Materiali per la palettizzazione (EURO PALLET 1200X800X145MM) | |
| NB scatola americano / strato 8 | |
| NB strato / pallet 12 | |
| NB scatola americano / pallet 96 | |
| Peso netto totale pallet | 432 kg |
| Peso lordo totale pallet | 491 kg |
| lunghezza x larghezza x altezza (m) | 1,200 x 0,800 x 1,897 |

Informazioni sulla movimentazione
Condizioni di stockaggio

| | |
|---------------|------------|
| Conservazione | 12 Mesi |
| Temperatura | max. -18°C |

Modo di Utilizzo

Scongellare il prodotto per \pm 30 minuti
 Tempi di cottura (forno convenzionale preriscaldato)
 (prodotto
 scongelato): 20/25 (min.) a 190 # 210°C
 Tempi di cottura (forno ventilato preriscaldato) (prodotto
 scongelato):
 20/25 (min.) a 160 # 180°C
 La cottura con vapore diminuisce la brillantezza della
 glassa del
 prodotto finito.
 NON RICONGELARE DOPO LA SCONGELAZIONE.

Informazioni generali

2019-06-28

Versione: 0

Certificati

BRC
IFS
Licenza d'igiene 3110/00/0006

Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO

Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.
Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.
L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.
Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

Abbreviazioni

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
 - (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).
-