



CROISSANT SALATO VUOTO 60g
DLF
Codice prodotto : 77703



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Prodotto salato da forno - Da cuocere, surgelato.
Peso (g) prodotto venduto	60,00 (+/- 4)
Peso (g) al consumo	50,00 (+/- 4)
Lunghezza(cm)	13 (+/- 1)
Larghezza(cm)	6 (+/- 0.5)
Altezza(cm)	4,10 (+/- 0.5)

GTIN/EAN prodotto :	03291810777030	GTIN/EAN cartone :	3291811188484
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	9	Unità / cartone	50 (50 x 1)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x260x230
Cartoni / bancale	72	Peso netto del cartone (kg)	3.000
Unità / bancale	3600	Peso lordo del cartone (kg)	3.350
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	8 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	264.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	199		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), acqua, sale, emulsionante: E471, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, lievito, zucchero, sale 1%, **uova**, emulsionante: E472, **glutine di grano tenero**, destrosio, malto d'**orzo**, farina di malto di **grano tenero**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Contiene glutine e **uova**. Eventuale presenza di **frutta a guscio, soia, latte, sesamo**.

Valori nutrizionali per 100g prodotto venduto: Energia 1456kJ / 349kcal - Grassi 20.5g, di cui acidi grassi saturi 12.1g - Carboidrati 32.0g, di cui zuccheri 1.4g - Proteine 7.7g - Fibre 2.8g - Sale 1.16g

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 22-24 min a 160 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Per ottenere un maggiore volume si consiglia di lasciare i prodotti a temperatura ambiente qualche istante prima di infornarli a 160°C per circa 22-24 minuti.

Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

Il peso del prodotto al consumo (cotto) è dato a titolo informativo, nel rispetto delle modalità di preparazione e conservazione consigliate.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente.

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 monocytogenes UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	