



BAGEL COTTO DLF X50

Codice prodotto : S7287



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pane

Tecnologia : Cotto

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 85,00 (+/-)

50 bagels cotti e surgelati.
Prodotto solo da scongelare, già cotto.

GTIN/EAN prodotto :	03291810072876	GTIN/EAN cartone :	3291811125496
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	50 (50 x 1)
Strati / bancale	12	Dim. del cartone in mm L x l x h	575x410x155
Cartoni / bancale	48	Peso netto del cartone (kg)	4.250
Unità / bancale	2400	Peso lordo del cartone (kg)	4.900
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	258.2		
Altezza, bancale incluso (cm)	201		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Bagel surgelato.
Prodotto solo da scongelare, già cotto.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, olio vegetale di colza, zucchero, glutine, farina di malto di frumento, lievito, sale, farina di **soia**, emulsionante (E471, lecitina di **soia**), agente di trattamento di farina (E300, E920). Eventuale presenza di **uova**, **latte**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

CARATTERISTICHE

- ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali*
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Decongelazione
Temperatura ambiente 1h

ISTRUZIONI D'USO :

Lasciare scongelare per 1 ora circa, dorare o passare al grill prima di essere consumato.

CONSERVAZIONE :

A conservare a -18°C.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	