



CROSTATA DI MELE 950 g DLF Codice prodotto : 75400

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto	Crostata di mele - Surgelata.
Peso (g) prodotto venduto 950,00	
Diametro (cm) 26	

GTIN/EAN prodotto :	03291810754000	GTIN/EAN cartone :	3291811208281
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	6 (1 x 6)
Strati / bancale	14	Dim. del cartone in mm L x l x h	580x293x113
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	5.700
Unità / bancale	336	Peso lordo del cartone (kg)	6.217
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	371.152		
Altezza, bancale incluso (cm)	173.2		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

- Torta alle mele con una base di pasta brisée
- Una crema pasticcera tipica Normanna a base di uova e con aroma di vaniglia
- Una ricetta ricca di mele (39.4%)
- Semplice utilizzo: pronto al consumo, solo da scongelare ed eventualmente da riscaldare.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Mele 39.4%, farina di **grano tenero**, zucchero, **uova**, margarina vegetale (oli vegetali di palma e di colza non idrogenati, acqua, emulsionante: E471, zucchero, acidificante: E330, aromi, colorante: E160a), acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido, amidi modificati, **latte** intero in polvere (emulsionante: lecitina di **soia**), chiare d'**uova**, gelificante: E440, agente lievitante: E450-E500, amido di **grano tenero**, sale, acidificante: E330, conservante: E202, regolatore di acidità: E331, stabilizzante: E509, colorante: E160a, aroma.
Eventuale presenza di **frutta a guscio**.

Dichiarazione nutrizionale per 100g: Energia 1028 kJ/ 246 kcal - Grassi 8.9g, di cui acidi grassi saturi 3.6g - Carboidrati 37.0g, di cui zuccheri 22.0g - Fibre 1.4g - Proteine 3.8g - Sale 0.17g.

CARATTERISTICHE

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

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



Conservazione



Cottura

Forno ventilato 10 min a 160-180 °C



Decongelazione

Tra 0 e 4°C 5-6h

ISTRUZIONI D'USO :

Rimuovere il prodotto congelato dalla confezione. Scongelare 5-6 ore in frigorifero o scaldare 10 minuti in forno a 160-180 ° C.

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=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	