



Mini Croissant prosciutto e formaggio DLF
Codice prodotto : 75487



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 31,00

Prodotto salato da forno farcito, da cuocere, surgelato.

GTIN/EAN prodotto :

03291810754871

GTIN/EAN cartone :

3291811211236

Pallettizzazione

30-Pal. 80x120

Imballaggio

00-Standard

Cartoni / strato

16

Unità / cartone

165 (55 x 3)

Strati / bancale

8

Dim. del cartone in mm L x l x h

300x200x230

Cartoni / bancale

128

Peso netto del cartone (kg)

5.115

Unità / bancale

21120

Peso lordo del cartone (kg)

5.775

Peso netto bancale (kg)

23

Termine Minimo di Conservazione

9 Mesi

Peso lordo, bancale incluso (kg)

762.2

Altezza, bancale incluso (cm)

199

Dimensione bancale

80 x 120

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant farcito con prosciutto e formaggio.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **frumento**, **burro** (17.25%), acqua, lievito, **uova** in polvere, zucchero, regolatore (**glutine di frumento**, farina di **frumento**, addensante:E412 - E415, emulsionante: E472e, farina di **frumento** maltato, destrosio, agente trattamento della farina: E300), sale, glutine, aroma. Ripieno:Prosciutto(18%), prosciutto di maiale, acqua, sale, aromi, stabilizzanti: E407- E451, antiossidante: E301, conservanti: E250, formaggio (12%) **formaggio**, amidi, solidi, **latte**, sali fusi: E452 - E339 - E331, sale, aroma, acidificante: E330, stabilizzanti: E415 e conservanti: E202.

CARATTERISTICHE

- ✓ 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



Cottura

Forno ventilato 180 min a 18 °C

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=500	
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=100	