

**MUFFIN RED VELVET ALLO YOGURT**  
**90G X20 RMM**  
**Codice prodotto : 75460**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno

**Tecnologia :** Pronto all'uso

<b>Specifiche prodotto</b>	Muffin al cacao, farcitura allo yogurt - Surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 90,00	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810754604	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811210482
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	20 (20 x 1)
Strati / bancale	23	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x76
Cartoni / bancale	184	Peso netto del cartone (kg)	1.800
Unità / bancale	3680	Peso lordo del cartone (kg)	1.960
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	383.64		
Altezza, bancale incluso (cm)	189.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

**PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE**

20 Muffins Red Velvet 90g surgelati.  
Prodotto da forno farcitura yogurt.

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farcitura gusto **yogurt** 22,2% (acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** concentrato zuccherato, zucchero, **latte** in polvere, amido modificato, acidificante: E270, addensante: E440, aroma naturale, aroma naturale di vaniglia, conservante: E202, emulsionante : E471), zucchero, farina di **grano tenero**, **uova**, olio di colza non idrogenato, acqua, cacao in polvere 1,4%, amido modificato, **siero di latte** in polvere, colorante: E120, emulsionante: E477-E471-E481, agenti lievitanti: E450-E500, **glutine di grano tenero**, aroma naturale, grasso di palma non idrogenato, farina di riso.

Possibile presenza di **frutta a guscio** e **semi di sesamo**.

Dichiarazione nutrizionale per 100g: Energia 1472kJ/351kcal - Grassi 14.5g, di cui acidi grassi saturi 2.0g - Carboidrati 49.9g, di cui zuccheri 28.2g - Fibre 1.0g - Proteine 4.6g - Sale 0.50g.

**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

**ISTRUZIONI D'USO :**

Scongela a temperatura ambiente per circa 2 ore e mezza - 3 ore

**CONSERVAZIONE :**

Dopo scongelamento, il prodotto si può conservare fino a 4 giorni a temperatura ambiente (20-25°C) oppure fino a 14 giorni a temperatura di 0-4 °C a condizione di avere un'adeguata protezione (utilizzo di film o sachetto).

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	