

CROICCANT CREMA 100g

Codice prodotto : 76189



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 100,00 (+/- 5)	Prodotto dolciario da forno - Farcitura crema - Decorazione- Da cuocere - Surgelato
--	---

GTIN/EAN prodotto :	03291810175089	GTIN/EAN cartone :	3291810175072
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	40 (10 x 4)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x295x221
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.000
Unità / bancale	2560	Peso lordo del cartone (kg)	4.500
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	311		
Altezza, bancale incluso (cm)	191.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, **burro** 19,5%, acqua, farcitura 15,5% (acqua, zucchero, amido modificato, grasso di palma non idrogenato, **latte** scremato in polvere, stabilizzanti: E460-E466, emulsionante: E471, aromi, conservante: E202, colorante: E160a), zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, aroma panettone, **uova**, sale, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, colorante: carotenici di origine naturale, enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **soia** e di **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZionali

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1400	1591	1400	17
Energia (kcal)	335	381	335	17
Grassi (g)	17.5	19.9	17.5	25
di cui acidi grassi saturi (g)	11.5	13	11.5	57
Carboidrati (g)	37.5	42.7	37.5	14
di cui zuccheri (g)	11.6	13.1	11.6	13
di cui amido	23.2	26.4	23.2	13
Fibre (g)	1.9	2.2	1.9	8
Proteine (g)	5.8	6.6	5.8	12
Sale (g)	0.72	0.82	0.7	12

*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

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 tradizionale 21-23 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto in forno preriscaldato a 170°C per circa 21-23 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

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