



**Mini croissant integrale topping  
semi 30g DLF  
Codice prodotto : 27237**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

<b>Specifiche prodotto</b> Peso (g) prodotto venduto 30,00	Prodotto da forno al burro con farina integrale e semi vari, surgelato. Predorato - pronta cottura.
---	--

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810272375	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811157121
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	100 (50 x 2)
Strati / bancale	14	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x120
Cartoni / bancale	112	Peso netto del cartone (kg)	3.000
Unità / bancale	11200	Peso lordo del cartone (kg)	3.500
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	415		
Altezza, bancale incluso (cm)	183		
Dimensione bancale	80 x 120		

**PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE**

Croissant lievemente salato puro burro (20% sul prodotto venduto), fonte di fibre con farina integrale (10.5%) e diversi semi di papavero, girasole, lino scuro.

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 20%, farina integrale di **grano tenero** 10%, semi 4% (girasole, papavero, lino scuro), decorazione 3% (semi 75%: lino scuro-lino giallo-girasole, fiocchi d'**avena**), lievito, **uovo**, zucchero, **glutine di grano tenero**, sale 1%, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **soia**, **latte**, di **frutta a guscio** e di **semi di sesamo**.

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1431	1717	429	5
Energia (kcal)	343	412	103	5
Grassi (g)	19.6	23.5	5.9	8
di cui acidi grassi saturi (g)	11.5	13.8	3.4	17
Carboidrati (g)	31.5	37.8	9.5	4
di cui zuccheri (g)	3.3	3.9	1	1
di cui amido	26.8	32.2	8	5
Fibre (g)	4.2	5	1.3	5
Proteine (g)	8.1	9.7	2.4	5
Sale (g)	1.04	1.25	0.3	5

\*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 13-15 min a 170 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Posizionare il prodotto in forno preriscaldato a 170°C per circa 13-15 minuti. Le modalità di doratura possono variare in funzione della tipologia di forno utilizzato.

**CONSERVAZIONE :**

Dopo cottura Si raccomanda di consumare il prodotto entro massimo 24 ore.

Per mantenere la fragranza ottima del prodotto ai consumatori, si consiglia di cuocere regolarmente durante l'arco della giornata.

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	