

Descrizione

Croissant al burro surgelato prelievitato.

Ingredienti

Pasta: farina di FRUMENTO, burro (LATTE) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di FRUMENTO, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylanase), UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	tolleranza inferiore	Destinazione	tolleranza superiore	Maximum
Peso	g	64,00	68,0	70,00	72,0	76,00
Lunghezza	cm	12,00	13,0	14,00	14,5	15,50
Larghezza	cm	4,20	4,7	5,00	5,2	5,70
Altezza	cm	2,90	3,5	3,80	4,0	4,70

Proprietà microbiologiche

stafilococco aureo/g	< 100
listeria/g	Assente
salmonella/25g	Assente
e.coli/g	< 10

Proprietà organolettiche

Pasticceria zuccherata e croccante di pasta sfoglia per prima colazione

Proprietà nutrizionali

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g
energia (kJ)	1.434,9 kJ	17,1
energia (kcal)	342,7 kcal	17,1
grassi	17,7 g	25,4
- di cui saturi	12,1 g	60,4
carboidrati	38,3 g	14,7
- di cui zuccheri	6,3 g	7,0
proteine	6,6 g	13,2
sale	1,0 g	16,2
fibre alimentari	1,7 g	0,0

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni

glutine	+
noci	?
arachidi/noccioline americane	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	?
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente Å

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 12 Mesi dalla data di produzione.

La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu

Pezzos/Sacchetto: 24

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza: 395 mm - Larghezza: 295 mm - Altezza: 191 mm

Peso lordo: 3.744,00 g

Peso netto: 3.360,00 g

EAN Code: 5413056006653

Pezzos/Scatola : 48

Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro

Peso lordo: 321,02 Kg

Peso netto: 268,80 Kg

numero di strati per pallet: 10

numero di scatola per pallet: 80

Å Altezza del pallet articoli inclusi: 2,05 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento: +/- 15 min

Tempo di cottura in forno: +/- 21 min

Temperatura di cottura in forno: +/- 185 °C

Tempo di lievitazione: /

Temperatura di lievitazione: /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi.

Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura.

Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Numero articolo: 17210000

Nome articolo: CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70g

Data di produzione: 26/11/2014

Etichetta

Pastridor_9_talen_portugees_(35x10c

IT - CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, burro (**latte**) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, sale, glutine di **frumento**, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylanase), **uova**. Decorazione: **uova**. Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da informare a +/- 185 °C per +/- 21 min.

EN - CROISSANT PREMIUM STRAIGHT 70g FROZEN

Ingredients: Dough: wheat flour, Butter (**milk**) (20,6%), water, yeast, sugar, salt, wheat gluten, dried yeast, flour treatment agent (amylase, E300, xylanase), **egg**. Decoration: **egg**. May contain traces of: nuts, sesame seeds.

After defrosting (+/- 15 min). Bake at +/- 185°C for +/- 21 min.

ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO 70g ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (20,6%), agua, levadura, azúcar, sal, gluten de **trigo**, levadura deshidratada, agente tratante de la harina (amylase, E300, xylanase), **huevo**. Decoración: **huevo**. Puede contener trazas de: nueces, semillas de sésamo.

Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185 °C a +/- 21 min.

Stukafdoes - Pieses/bollen - Stück/Karten -
Pezzi/volte - Piezas/caja - Pieces/bol:

48 (3,36 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g DIEPVRIES

Ingredienten: Deeg: tarwebloem, melk (**milk**) (20,6%), water, gist, suiker, zout, tarwegluten, gedroogde gist, meelverbeteraar (amylase, E300, xylanase), ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad.

Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 21 min.

FR - CROISSANT PREMIUM DROIT 70g SURGELE

Ingredients: Pâte: farine de **froment**, beurre (**lait**) (20,6%), eau, levure, sucre, sel, gluten de **blé**, levure sèche, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), **œuf**. Décoration: **œuf**. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame.

Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 21 min.

DE - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (**Milch**) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, Salz, Weizengluten, Trockenhefe, Mehlbehandlungsmittel (amylase, E300, xylanase), **Ei**. Dekoration: **Ei**. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsamen.

Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 21 min.



Code My Pastridor:

AFCE869AFC



Lot: 25/11/14/14/22/ L00

Ten minste twaalf maanden na de productie
de houdbaarheid moet te worden vastgesteld.
Einde. Consument moet de houdbaarheid
de - best bepalen. De houdbaarheid
peildatum moet te worden vastgesteld.

11/2015

17210000