

Descrizione

Pasticceria danese pre-lievitata surgelata.

Foto



Ingredienti

Margarina (olio di palma, di semi di colza e di cocco, acqua, emulsionante (E471 vegetale), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale, aroma naturale, vitamina A), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero, NOCI PECAN (4%), glassa di zucchero (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), UOVO pastorizzato, lievito, sciroppo d'acero (1%), budino in polvere (zucchero, amido modificato, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, olio di cocco, stabilizzante (E339ii, E404, E450iii, E451i), sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia, colorante (E160aiii), sale, proteina del LATTE), sciroppo di zucchero di canna, addensante (E401, E440i), stabilizzante (E440i), sale, aroma naturale, agente di trattamento della farina (E300, alpha-amylase, transglutaminase, xylanase), farina di malto di FRUMENTO. Può contenere tracce di: semi di sesamo, nocciole.

Proprietà fisiche

	<u>Unità</u>	<u>Minimum</u>	<u>Destinazione</u>	<u>Maximum</u>
Peso	g	93,0	97,5	105,0
Lunghezza	cm	10,8	11,9	12,95
Larghezza	cm	5,35	6,05	6,65
Altezza	cm	1,9	2,5	3,1

Proprietà microbiologiche (Measured)

conteggio totale piastrine/g	< 1 000 000
coliformi/g	< 10 000
stafilococco aureo/g	< 100
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Measured)

	<u>pro 100g</u>	<u>Assunzioni di riferimento per 100g (%)</u>
energia (kJ)	1895 kJ	22,6
energia (kcal)	455 kcal	22,8
grassi	31 g	44,3
- di cui saturi	12 g	60,0
carboidrati	28 g	10,8
- di cui zuccheri	14 g	15,6
fibre alimentari	2,1 g	7,0
proteine	5,0 g	10,0
sale	0,60 g	10,0

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

Allergeni (Measured)

cereali contenenti glutine (grano)	+
cereali contenenti glutine (segale)	-
cereali contenenti glutine (orzo)	-
cereali contenenti glutine (avena)	-
cereali contenenti glutine (farro)	-
cereali contenenti glutine (kamut)	-
olio di noci	-
arachidi	-
mandorle	-
nocciole	?
noci	-
noci di acagiù	-
noci di pecan	+
noci del Brasile	-
pistacchi	-
noci macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	?
solfiti (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
senape	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

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 15 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: blue PP
Pezzo/Sacchetto: 12

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:290 mm - Larghezza:390 mm - Altezza:134 mm
Peso lordo: 5 022,00 g
Peso netto: 4 680,00 g
EAN Code: 5701014072087
Pezzo/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 4

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: EURO
Peso lordo: 302,73 Kg
Peso netto: 262,08 Kg
numero di strati per pallet: 7
numero di scatola per pallet: 56
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,09 Mtr

Pallet doppio impilabile: sì

Voce doganale
19012000

Istruzioni per l'uso


Tempo di scongelamento /
Tempo di cottura in forno 18 min
Temperatura di cottura in forno ..: 190°C
Tempo di lievitazione
Temperatura di lievitazione:

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 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 nessuna etichetta specifica.

Etichetta

IT - Treccia alle noci di pecan PasticcERIA Danese prelievitata e surgelata. Peso netto 4860 g. Ingredienti e valori nutrizionali: Vedere nella casella. Stoccaggio a -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo scongelamento. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi data sottostante.	NL - Pecan-Noten Koek Gerezen diepgevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 4860 g. Ingrediënten en nutritionele waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Ten minste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.		
PT - Trança Maple Pecan Pastelaria Dinamarquesa pré-fermentado ultracongelado. Peso líquido: 4860 g. Ingredientes e valores nutricionais: Veja na embalagem. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelamento. Consumir de preferência antes de: Veja a data abaixo.	FR - Tresse Maple Pécan Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 4860 g. Ingrédients et valeurs nutritives: Voir le billet dans le carton. Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. À consommer de préférence avant le: Voir date indiquée en dessous.		
ES - Trenzita Maple Pecan Panecillos daneses ultracongelados. Peso neto: 4860 g. Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja. Conservar a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.	DE - Maple Pecan Vorgegartes Kopenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 4860 g. Zutaten und Nährwerte: Siehe Karton-Einleger. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.		

Net weight: **4680 g**

48 x ca./approx 97,5 g



BEST BEFORE: 28.10.2011

Prod. date: 22.07.24
12:54

218392-002

Net weight:

4680 g



Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.