

Descrizione

<P dir=ltr align=left>Una selezione di 5 mini-panini congelati. Pronti a cuocere. </P>

Foto



Ingredienti

Panino bianco con semi di sesamo (1): farina di FRUMENTO, acqua, SEMI DI SESAMO (6%), lievito, sale, olio di colza, agente di trattamento della farina (E300).

Panino rustico bianco (2): farina di FRUMENTO, acqua, lievito, sale, olio di colza, agente di trattamento della farina (E300).

Frumento-segale rosetta bianca (3): farina di FRUMENTO (67%), acqua, farina di SEGALE (6%), lievito, sale, crusca di FRUMENTO, farina integrale di GRANO, SEGALE schiacciato (1%), semi di lino, lievito naturale di SEGALE essiccato (0,5%), SOIA spezzettata, malto di FRUMENTO macinato in grani, farina di GRANO grigliato, farina di SEGALE tostato (0,5%), spezie, farina di SOIA, estratto di malto d'ORZO (malto d'ORZO, acqua), farina di GRANO maltato arrosto, agente di trattamento della farina (E300).

Panino bianco con semi di zucca (4): farina di FRUMENTO (49%), seme di zucca (24%), acqua, farina di SEGALE (12%), lievito, sale, agente di trattamento della farina (E300).

Panino bianco con semi di girasole (5): farina di FRUMENTO, semi di girasole (22%), acqua, semi di SEGALE (3%), lievito, sale, estratto di malto d'ORZO (malto d'ORZO, acqua), semi di lino, glutine di FRUMENTO, crusca di FRUMENTO, farina di GRANO maltato arrosto, spezie, agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere tracce di: latte, uova, nocciole, noci, anacardi, mandorle, noce brasiliana, pistacchi, noci di macadamia, olio di noci, noci pecan.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	32,0	35,0	42,0

Proprietà microbiologiche (Measured)

coliformi/g	< 100
stafilococco aureo/g	< 10
muffe/g	< 1 000
salmonella/25g	Assente
listeria monocitogeni/g	Assente

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1317 kJ	15,7
energia (kcal)	330 kcal	16,5

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
grassi	6,6 g	9,4
- di cui saturi	0,0 g	0,0
carboidrati	51 g	19,5
- di cui zuccheri	2,1 g	2,3
fibre alimentari	3,7 g	12,2
proteine	11 g	21,8
sale	1,2 g	19,3

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

Allergeni (Measured)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	+
glutine contenente cereali (integrale)	+
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-
olio di noci	?
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	?
anacardi	?
noci pecan	?
noce brasiliana	?
pistacchi	?
noci di macadamia	?
latte	?
uova	?
soia	+
semi di sesamo	+
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
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 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Folie blauw 2 LDPE 730mm

Pezzo/Sacchetto: 20

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:396 mm - Larghezza:294 mm - Altezza:246 mm

Peso lordo: 3920,00 g

Peso netto: 3500,00 g

EAN Code: 5413056039422

Pezzo/Scatola : 100

Sacchetto/Scatola : 5

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: palette Euro

Peso lordo: 272,88 Kg

Peso netto: 224,00 Kg

numero di strati per pallet: 8

numero di scatola per pallet: 64

Altezza del pallet articoli inclusi: 2,11 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento: +/- 15 min

Tempo di cottura in forno: +/- 4 min

Temperatura di cottura in forno ...: 170-190°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 nessun etichetta specifica.