

Descrizione

Ingredienti

Proprietà fisiche

Proprietà microbiologiche (Measured)

stafilococco aureo/g	< 1 000
lievito/g	< 100
muffe/g	< 100
listeria/g	< 100
salmonella/25g	Assente

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
grassi	999999 g	1 428 570,0
- di cui saturi	1000 g	5 000,0
carboidrati	999999 g	384 615,0
- di cui zuccheri	999999 g	1 111 110,0
fibre alimentari	999999 g	3 333 330,0
proteine	999999 g	1 999 998,0

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

Allergeni (Measured)

glutine	+
cereali contenenti glutine (grano)	+
cereali contenenti glutine (segale)	-
cereali contenenti glutine (orzo)	-
cereali contenenti glutine (avena)	-
cereali contenenti glutine (farro)	-
cereali contenenti glutine (kamut)	-
frutta a guscio	+
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 11 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: blue PP foil
Pezzo/Sacchetto: 22
EAN Code: /

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:292 mm - Larghezza:390 mm - Altezza:134 mm
Peso lordo: 354,50 g
Peso netto: 0,00 g
EAN Code: 05701014080518
Pezzo/Scatola : 108
Sacchetto/Scatola : 5

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 55,53 Kg
Peso netto: 0,00 Kg
numero di strati per pallet: 12
numero di scatola per pallet: 96
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,61 Mtr

Voce doganale
19012000

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento:
Tempo di cottura in forno:
Temperatura di cottura in forno ..:
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.

Etichetta

229408	PT Mini Danish Delights 39,3g - Ultracongelado Pastelaria Dinamarquesa pré-fermentado ultracongelado. Peso líquido: 4350 g. Ingredientes e valores nutricionais: ver ficha na embalagem. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação.	IT Mini Danish Delights 39,3g - Surgelato Pasticceria danese pre-lievitata surgelata. Peso netto: 4350 g. Ingredienti e valori nutrizionali: vedi scheda nella confezione. Stoccaggio a -18°C o inferiore. Non ricongelare dopo lo scongelamento.	229408
	DE Mini Danish Delights 39,3g - Tiefgefroren Vorgegartes, tiefgekühltes Kopenhagener Gebäck. Nettogewicht: 4350 g. Zutaten und Nährwerte: siehe Blatt in der Verpackung. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.	FR Mini Danish Delights 39,3g - Surgelé Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 4350 g. Ingrédients et valeurs nutritionnelles: Voir la fiche dans l'emballage. Stockage surgelé à minimum -18°C. Ne pas recongeler après décongélation.	
	ES Mini Danish Delights 39,3g - Ultracongelado Masa Danesa prefermentada ultracongelado. Peso neto: 4350 g. Ingredientes y valores nutricionales: ver ficha en el embalaje. Conservar a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado.	NL Mini Danish Delights 39,3g - Diepvries Gerezen diepgevroren Deense koffiebroodjes. Nettogewicht: 4350 g. Ingredienten en nutritionele waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.	
	Mindestens haltbar bis: - Consumir preferentemente antes del: - De consumarsi preferibilmente entro il: - A consommer de préférence avant le: - Ten minste houdbaar tot:		

Prod. date: 02.10.25 13:57 28.10.2011

229408-001 108 x ca./approx 39,3 g + 1 x 150 g Net weight: 4350 g

0 min	+/- 13-15 min	+/- 190°C	108 X

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu



(01)05701014080518(15)111028(10)1234567890

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.