



**Torta di mele della Normandia 950
g DLF
Codice prodotto : 75400**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto	Utilizzo semplice: già pronto al consumo, solo da scongelare ed eventualmente da riscaldare.
Peso (g) prodotto venduto 950,00	
Diametro (cm) 26	

GTIN/EAN prodotto :	03291810754000	GTIN/EAN cartone :	3291811208281
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	4	Unità / cartone	6 (1 x 6)
Strati / bancale	14	Dim. del cartone in mm L x l x h	580x293x113
Cartoni / bancale	56	Peso netto del cartone (kg)	5.700
Unità / bancale	336	Peso lordo del cartone (kg)	6.217
Peso netto bancale (kg)	23		
Peso lordo, bancale incluso (kg)	371.152	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Altezza, bancale incluso (cm)	173.2		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Una base di pasta dolce, sul quale sono disposte mele a quarti ricoperte con crema pasticcera alla Normanna.
Prodotto cotto, congelato.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Mele (34%); farina di **frumento**; zucchero; **uova** intere; acqua; grasso vegetale di palma e colza (acqua, emulsionante: E471, zucchero, acido: E330, colorante: E160a, sapore); topping (acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: E330, E331, gelificanti: E440, E407, E415, conservanti: E202, correttore di acidità: E509); **panna** in polvere (amido di mais, amido di mais modificato, colorante: E160a, aromi: vanillina), amido di manioca modificato; **latte** intero in polvere (Contiene: lecitina di **soia**); albumi d'ovo, lievito in polvere (E450i, E500ii, amido **frumento**); sale. Può contenere tracce di frutta secca.

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 ventilato 10 min a 160-180 °C



Decongelazione

Tra 0 e 4°C 5-6h

ISTRUZIONI D'USO :

Rimuovere il prodotto congelato dalla confezione. Scongellare 5-6 ore in frigorifero o scaldare 10 minuti in forno a 160-180 ° C.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogenes UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	