



**MUFFIN RED VELVET PROFUMATO
ALLO YOGURT 90G X20 DLF
Codice prodotto : 75459**



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto di pasticceria

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto	
Peso (g) prodotto venduto 90,00	

GTIN/EAN prodotto :	03291810754598	GTIN/EAN cartone :	3291811210475
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	20 (20 x 1)
Strati / bancale	23	Dim. del cartone in mm L x l x h	400x300x76
Cartoni / bancale	184	Peso netto del cartone (kg)	1.800
Unità / bancale	3680	Peso lordo del cartone (kg)	1.966
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	18 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	384.744		
Altezza, bancale incluso (cm)	189.8		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

20 Muffins Red Velvet 90g congelati.
Prodotto pronto all'uso.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farcitura allo **yogurt** (22,2%) (acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, **latte** condensato zuccherato, zucchero, **latte** in polvere, amido modificato, acido: E270, addensante: E440, aromi naturali, aroma naturale di vaniglia, conservanti: E202, emulsionante : E471), zucchero, farina di **frumento**, **uova**, olio di colza non idrogenato, acqua, cacao in polvere 1,4%, amido modificato, **siero di latte** in polvere (**latte**), coloranti: E120, emulsionante: E477-E471-E481, agenti lievitanti: E450-E500, **glutine di frumento**, aroma naturale, grasso di palma non idrogenato, farina di riso.

Possibile presenza di **noci** e **semi di sesamo** frutti.

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ No OGM |
| ✓ Senza alcool | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Decongelazione

Temperatura ambiente 2-3h

ISTRUZIONI D'USO :

Scongelare a temperatura ambiente per 2h30-3h

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	