



**MIX MINI CROISSANT SALATI X144**  
**DLF**  
**Codice prodotto : 76337**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

|                                 |                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Specifiche prodotto</b>      | Assortimento di prodotti salati da forno: al formaggio e spinaci; al pomodoro e formaggio; al formaggio fuso, con cereali e semi - Pronta cottura - Surgelati |
| Peso (g) prodotto venduto 33,00 |                                                                                                                                                               |

|                                  |                |                                        |               |
|----------------------------------|----------------|----------------------------------------|---------------|
| <b>GTIN/EAN prodotto :</b>       | 03291810763378 | <b>GTIN/EAN cartone :</b>              | 3291811223734 |
| <b>Pallettizzazione</b>          | 30-Pal. 80x120 | <b>Imballaggio</b>                     | 00-Standard   |
| Cartoni / strato                 | 16             | Unità / cartone                        | 144 (48 x 3)  |
| Strati / bancale                 | 8              | Dim. del cartone in mm L x l x h       | 300x200x230   |
| Cartoni / bancale                | 128            | Peso netto del cartone (kg)            | 4.752         |
| Unità / bancale                  | 18432          | Peso lordo del cartone (kg)            | 4.986         |
| Peso netto bancale (kg)          | 23             | <b>Termine Minimo di Conservazione</b> | 9 Mesi        |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 661.208        |                                        |               |
| Altezza, bancale incluso (cm)    | 199            |                                        |               |
| Dimensione bancale               | 80 x 120       |                                        |               |

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Mini croissant pomodoro e **mozzarella**: farina di **grano tenero**, **burro** 19%, pomodoro 15% (purea di pomodoro 99%, acidificante: E330), acqua, **formaggio mozzarella** 3.5% (**latte**, sale, fermenti lattici), lievito, zucchero, **uova**, semi e **cereali** (fiocchi d' **avena**, semi di girasole, semi di lino scuro, **semi di sesamo** tostati, **semi di sesamo**, semi di papavero), miglioratore (**glutine di grano tenero**, addensanti: E412-E415, emulsionante: E472e, farina di **grano tenero** maltato, enzima), miglioratore (**siero di latte**, amido modificato, addensanti: E401-E339-E450-E516-E504, glucosio in polvere), sale, **glutine di grano tenero**, addensante: E461, aromi, origano. Mini croissant **formaggio** e spinaci: farina di **grano tenero**, **burro** 19%, acqua, spinaci tritati 7%, **formaggio** ricotta 4.9% (**siero di latte**, regolatori di acidità: E330-E270), lievito, **formaggio** 2.8% (**formaggio** di **Gouda** 28%, amidi e amido modificato, grasso di palma non idrogenato, sale, aroma, conservante: E202, stabilizzante: E415), **uova**, semi di zucca, zucchero, miglioratore (**siero di latte**, amido modificato, **latte** in polvere, addensanti: E401-E339-E450-E516-E504, glucosio in polvere, sale, zucchero), miglioratore (**glutine di grano tenero**, addensanti: E412-E415, emulsionante: E472e, farina di **grano tenero** maltato, enzima), sale, **glutine di grano tenero**, aromi. Continua in conservazione..

**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 tradizionale 18-20 min a 180 °C



Decongelazione

Temperatura ambiente 0.5h

**ISTRUZIONI D'USO :**

Lasciare scongelare il prodotto per circa 30-45 minuti a temperatura ambiente. Poi posizionare il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per circa 18-20 minuti.

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

**CONSERVAZIONE :**

Continuo Lista Ingredienti:

Mini croissant cereali e semi farcito al FORMAGGIO fuso: farina di GRANO TENERO, acqua, BURRO 19%, semi e CEREALI 6.2% (fiocco d'AVENA, semi di girasole, semi di lino scuro, semi di SESAMO tostati, semi di SESAMO, semi di papavero), FORMAGGIO fuso 6% (FORMAGGIO di Gouda 28%, amidi e amido modificato, siero di LATTE in polvere, sali di fusione: E452-E339-E331, sale, aroma, acidificante: E330, stabilizzante: E415, conservante: E202), miglioratore (siero di LATTE, amido modificato, addensanti: E401-E339-E450-E516-E504, glucosio in polvere), lievito, zucchero, UOVA, miglioratore (GLUTINE DI GRANO TENERO, addensanti: E412-E415, emulsionante: E472e, farina di GRANO TENERO maltato, enzima), farina d'ORZO maltato, sale, addensante: E461, aromi.  
Eventuale presenza di SOIA.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

|                                         | Salute Criteri (M=10m) | Criterio di sicurezza |
|-----------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| Enterobatteri UFC/g                     | m=10000                |                       |
| Escherichia coli UFC/g                  | m=500                  |                       |
| 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=100                  |                       |