



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	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	

GTIN/EAN prodotto :	03291810763385	GTIN/EAN cartone :	3291811223666
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	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	Termine Minimo di Conservazione	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% (pura di pomodoro 99%, acidificante: E330), acqua, **formaggio mozzarella** 3.5% (**latte**, sale, fermenti lattici), lievito, zucchero, **uova**, semi e **cereali** (flocchi 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
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool
- ✓ Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 18-20 min a 180 °C



Decongelazione

Temperatura ambiente 0.5h

ISTRUZIONI D'USO :

Lasciare scongelare i prodotti per circa 30-45 minuti a temperatura ambiente. Poi posizionarli 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.

Valori nutrizionali per 100g di prodotto consumato: Energia 1270kJ/305kcal - Grassi 19.1g, di cui acidi grassi saturi 11.5g - Carboidrati 25.6g, di cui zuccheri 3.5g - Fibre 1.6g - Proteine 6.8g - Sale 0.39g.

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 monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	