

Descrizione

Croissant al burro surgelato prelievitato.

Foto**Ingredienti**

Pasta: farina di FRUMENTO, burro (LATTE) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, glutine di FRUMENTO, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, UOVA. Decorazione: UOVA. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	64,0	70,0	76,0
Lunghezza	cm	12,0	14,0	15,5
Larghezza	cm	4,2	5,0	5,7
Altezza	cm	2,9	3,8	4,7

Proprietà microbiologiche (Calculated)

stafilococco aureo/g	< 100
muffe/g	< 10 000
listeria/g	Assente
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100
e.coli/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1409 kJ	16,8
energia (kcal)	336 kcal	16,8
grassi	18 g	25,3
- di cui saturi	12 g	58,0
carboidrati	37 g	14,2
- di cui zuccheri	6,0 g	6,6
fibre alimentari	1,6 g	5,5
proteine	6,5 g	13,0
sale	0,87 g	14,4

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

Allergeni (Berekend)

glutine contenente cereali (bianco)	+
glutine contenente cereali (segale)	-
glutine contenente cereali (integrale)	-
glutine contenente cereali (avena)	-
glutine contenente cereali (granfarro)	-
glutine contenente cereali (kamut)	-

olio di noci	-
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	-
anacardi	-
noci pecan	-
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	-
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
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 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Sacchetto blu
Pezzos/Sacchetto: 24

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza: 396 mm - Larghezza: 296 mm - Altezza: 190 mm
Peso lordo: 3.748,00 g
Peso netto: 3.360,00 g
EAN Code: 5413056006653
Pezzos/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 2

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 321,34 Kg
Peso netto: 268,80 Kg
numero di strati per pallet: 10
numero di scatola per pallet: 80
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,04 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 30 min
Tempo di cottura in forno +/- 19 min
Temperatura di cottura in forno ...: 170-180 °C
Tempo di lievitazione /
Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 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

IT - CROISSANT BURRO PREMIUM DRITTO PRELIEVITATO 70g SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di **frumento**, burro (**latte**) (20,6%), acqua, lievito, zucchero, glutine di **frumento**, sale, agente di trattamento della farina (E300), enzimi, **uova**. Decorazione: **uova**. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

Dopo lo scongelamento (+/- 30 min). Da infornare a 170-180 °C per +/- 19 min.

EN - CROISSANT PREMIUM STRAIGHT 70g FROZEN

Ingredients: Dough: **wheat** flour, Butter (**milk**) (20,6%), water, yeast, sugar, **wheat** gluten, salt, flour treatment agent (E300), enzyme, **egg**. Decoration: **egg**. May contain traces of: hazelnuts, almonds.

After defrosting (+/- 30 min). Bake at 170-180 °C for +/- 19 min.

ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO ULTRA CONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (20,6%), agua, levadura, azúcar, gluten de **trigo**, sal, agente tratante de la harina (E300), enzimas, **huevo**. Decoración: **huevo**. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.

Después de la descongelación (+/- 30 min). Hornee a 170-180 °C a +/- 19 min.

Stuks/doos - Piesas/boite - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Píezas/caja - Piezas/caja

48 (3,36 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - Belgium-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g DIEPVRIES

Ingrediënten: Deeg: **tarwebloem**, boter (**melk**) (20,6%), water, gist, suiker, **tarwegluten**, zout, meelverbeteraar (E300), enzyme, ei. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: hazelnoten, amandelen.

Na ontdooien (+/- 30 min). Bakken bij 170-180 °C gedurende +/- 19 min.

FR - CROISSANT PREMIUM DROIT 70g SURGELE

Ingédients: Pâte: farine de **blé**, beurre (**lait**) (20,6%), eau, levure, sucre, gluten de **blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, **oeuf**. Décoration: **oeuf**. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.

Après décongelation (+/- 30 min). Cuire à 170-180 °C pendant +/- 19 min.

DE - CROISSANT PREMIUM RECHT 70g TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: **Weizenmehl**, Butter (**Milch**) (20,6%), Wasser, Hefe, Zucker, **Weizengluten**, Salz, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, Ei. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

Nach dem Auftauen (+/- 30 min). Backen auf 170-180 °C für +/- 19 min.



Code My Pastidor



ACCjVwIK
LapX6_KVC



5 413056 006653

Lot: PR233139 09/03/23 192741 M14

Ten minste houdbaar tot en toe - A consumer
de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis
Ende - Consumar preferentemente antes del fin
je - Best before end - Da consumarsi
preferibilmente entro la fine di

03/2024

17210000