

Croissant integrale e cereali

Codice prodotto : S6561



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

Specifiche prodotto	Croissant al burro, predorato, pronta cottura, surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 80,00	Prodotto da farcire o da gustare vuoto.

GTIN/EAN prodotto :	03291810065618	GTIN/EAN cartone :	3291811010457
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	55 (55 x 1)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x205
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.400
Unità / bancale	3520	Peso lordo del cartone (kg)	4.890
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	335.96		
Altezza, bancale incluso (cm)	179		
Dimensione bancale	80 x 120		

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant lievemente salato con burro, fonte di fibre con farina integrale (10%) e diversi semi di papavero, girasole, lino scuro.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 20%, farina integrale di **grano tenero** 10,5%, semi 4% (papavero, girasole, lino scuro), lievito, zucchero, **glutine di frumento**, sale 1%, **uova**, emulsionante E472e, agente di trattamento della farina E300, enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **soia**, **latte**, **semi di sesamo** e di **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZIONALI

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1437	1683	1150	14
Energia (kcal)	344	403	275	14
Proteine (g)	7.4	8.9	5.9	11.8
Glucidi (g)	34	39.3	27.2	10.5
Zuccheri (g)	3	4.6	2.4	2.7
Amido	31	0	24.8	13.8
Lipidi (g)	19.2	22.6	15.3	21.9
Acidi grassi saturi (g)	10.9	13.5	8.8	43.8
Fibre alimentari (g)	3.1	3.4	2.5	9.9
Sodio (g)	0.441	0.47	0.353	14.7
Sale (g)	1.1	1.18	0.88	14.71

* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

CARATTERISTICHE

- ✓

Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓

Non contiene carne suina
- ✓

Senza alcool
- ✓

Senza coloranti e senza aromi artificiali*
- ✓

Senza materie grasse idrogenate
- ✓

No OGM
- ✓

Non ionizzato

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



Conservazione



Cottura
Forno tradizionale 22-24 min a 160 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura indicate. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Lasciare raffreddare prima di degustare.

Non ricongelare mai un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
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=100	