

MINI MISTO VIENNOISERIE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 52702

Denominazione legale/descrittiva 48 MINI CHIOCCIOLA CREMA UVETTA +/- 30g: Pasta lievitata sfogliata al burro surgelata, girella guarnita con crema pasticcera (26%) ed uvetta (9,5%), pronta da cuocere
50 MINI CROISSANT +/- 30g: Pasta lievitata sfogliata surgelata al burro, croissant, pronto per la cottura.
48 MINI FAGOTTINO CIOCCOLATO +/- 35g: Pasta lievitata sfogliata surgelata al burro, fagottino al cioccolato (cioccolato 10%), pronto per la cottura.

Livello di preparazione Pronto Forno

Lista degli ingredienti

MINI FAGOTTINO CIOCCOLATO (farina (FRUMENTO), burro (LATTE) (21%), acqua, zucchero, lievito, massa di cacao, glutine di FRUMENTO, UOVO, sale, LATTE intero in polvere, burro di cacao, siero di LATTE in polvere dolce, emulsionanti (lecitine), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi), MINI CROISSANT (farina (FRUMENTO), burro (LATTE) (25,5%), acqua, zucchero, lievito, glutine di FRUMENTO, UOVO, sale, LATTE intero in polvere, siero di LATTE in polvere dolce, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi), MINI CHIOCCIOLA CREMA UVETTA (farina (FRUMENTO), LATTE parzialmente scremato, burro (LATTE) (15%), acqua, uvetta, zucchero, UOVO, lievito, albume d'UOVO, amido modificato, glutine di FRUMENTO, sale, addensante (gomma di guar, gomma di xanthan), olio di semi di cotone, coloranti (caroteni), aroma naturale di vaniglia, agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), enzimi).
Può contenere tracce di: Soia, Mandorle, Nocciole, Pistacchi.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	1901200000
Codice FKB	KB228

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	No
Vegetariano	Sì
Cacao sostenibile	RA MB
Uova - certificazione	Label rouge
Uova - metodo di produzione	Uova da allevamento all'aperto

Additivi

E300 - acido ascorbico
E412 - gomma di guar
E415 - gomma di xanthan
E160a - caroteni
E322 - lecitine

Informazioni microbiologiche

Escherichia coli: < 10/g
Muffe: < 1000/g
Salmonella spp.: Assente in 25 g
Bacillus cereus presunto: < 100/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1491 kJ		477 kJ	6
energia	356 kcal		114 kcal	6
grassi di cui:	19 g		6,1 g	9
- acidi grassi saturi	12 g		3,8 g	19
carboidrati di cui:	38 g		12 g	5
- zuccheri	11 g		3,4 g	4
fibre	1,4 g		< 0,5 g	
proteine	7,4 g		2,4 g	5
sale	0,75 g		0,24 g	4

* 1 porzione = 32 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Sì
Grano	Sì
Farro	No
Orzo	No
Kamut	No
Segale	No
Avena	No
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Sì
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati	No
Mandorle	No
Noci del Brasile	No
Noci di acagiù	No
Nocciole	No
Noci macadamia	No
Noci di pecan	No
Pistacchi	No
Noci	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Mandorle, Nocciole, Pistacchi.

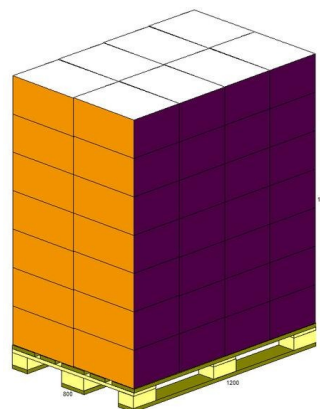
INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Nastro adesivo (Plastica_PP 5) Etichetta (Carta _PAP 22)
EDU (Scatola americana)	
GTIN	3461181527026
peso netto	4,62 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,396 x 0,296 x 0,234
Pezzo per EDU	144,375
unità consumatore	
GTIN	3461180527027
peso netto	0,032 kg

Materiali per la pallettizzazione

Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta _PAP 22)
Tipo di pallet	Euro pallet
Descrizione del pallet	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
GTIN	3461182527025
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	7
NB EDU / pallet	56
Peso lordo totale pallet	310 kg
Lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,783



INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 mesi
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Scongellamento: 30 minuti a temperatura ambiente.
Preriscaldare forno. Cottura: 12 +/- 2 min a 170 +/- 10°C.
Queste istruzioni sono puramente indicative e dipendono dal tipo di apparecchiatura. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE.

MINI CHIOCCIOLA CREMA UVETTA : Informazioni nutrizionali medie per 100g: Energia: 1198kJ/286kcal, Grassi: 13g, di cui saturi: 8,4g, Carboidrati: 35g, di cui zuccheri: 13g, Fibre alimentari: 1,2g, Proteine: 5,9g, Sale: 0,63g.

MINI CROISSANT: Informazioni nutrizionali medie per 100g: Energia: 1621kJ/388kcal, Grassi: 22g, di cui saturi: 14g, Carboidrati: 39g, di cui zuccheri: 7,1g, Fibre alimentari: 1,2g, Proteine: 7,9g, Sale: 0,84g.

MINI FAGOTTINO CIOCCOLATO: Informazioni nutrizionali medie per 100g: Energia: 1625kJ/389kcal, Grassi: 21g, di cui saturi: 13g, Carboidrati: 41g, di cui zuccheri: 11g, Fibre alimentari: 1,7g, Proteine: 8,1g, Sale: 0,78g.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

IFS

Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

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