

Bake'Up® Butter Croissant



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 37359

Nome commerciale Pasta lievitata sfogliata surgelata al burro, croissant, pronti acucinare.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO, FRUMENTO maltato, germe di GRANO stabilizzato), burro (LATTE) (25,5%), acqua, zucchero, glutine di FRUMENTO, lievito, LATTE parzialmente scremato, sale, tuorlo d'UOVO, Acerola in polvere, Maltodestrina, coloranti (E160a(iii)), enzimi.

Può contenere tracce di: Soia, Frutta a guscio.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19012000
Codice FKB I862

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì

Indicazioni

Etichetta pulita Sì

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 80
Lunghezza (mm) 135

Additivi

E160a(iii) - beta-carotene

Informazioni microbiologiche

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

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1500 kJ		1200 kJ	14
energia	359 kcal		288 kcal	14
grassi di cui:	22 g		18 g	26
- acidi grassi saturi	14 g		11 g	55
carboidrati di cui:	31 g		25 g	10
- zuccheri	5,3 g		4,3 g	5
fibre	1,6 g		1,3 g	
proteine	8,7 g		6,9 g	14
sale	0,86 g		0,69 g	12

* 1 porzione = 80 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
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
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, Frutta a guscio.

(*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

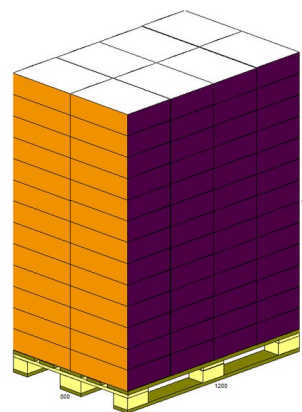
INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	film (Plastic_LDPE 4)
Imballo esterno	scatola americana (Corrugated board_PAP 20) nastro adesivo (Plastic_PP 5) Etichetta (Paper_PAP 22)
EDU (scatola americana)	
Pezzo per EDU	70
GTIN	3461181373593
peso netto	5,60 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,400 X 0,300 X 0,140
unità consumatore	
GTIN	3461180373594
peso netto	0,08 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	13
NB EDU / pallet	104
Peso netto totale pallet	582 kg
Peso lordo totale pallet	651 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 1,965
Materiali per la pallettizzazione	pallet (Legno_FOR 50) Interlayer (Corrugated board_PAP 20) film estensibile (Plastic_LDPE 4) Etichetta (Paper_PAP 22)



INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

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

Modo di Utilizzo

Preriscaldare forno. Cottura: 25 +/- 5min a 175 +/- 10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di forno. **NON RICONGELARE DOPO AVER SCONGELATO.**

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

BRC & 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).