



Brownie 80g
Codice prodotto : 28993



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 80,00 (+/-)	Prodotto dolciario da forno cotto e surgelato - Solo da scongelare
---	--

GTIN/EAN prodotto :	03291810289939	GTIN/EAN cartone :	3291811185964
Pallettizzazione	30-Pal. 80x120	Imballaggio	00-Standard
Cartoni / strato	9	Unità / cartone	24 (24 x 1)
Strati / bancale	20	Dim. del cartone in mm L x l x h	395x272x51
Cartoni / bancale	180	Peso netto del cartone (kg)	1.920
Unità / bancale	4320	Peso lordo del cartone (kg)	2.120
Peso netto bancale (kg)	23	Termine Minimo di Conservazione	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	404.6		
Altezza, bancale incluso (cm)	117		
Dimensione bancale	80 x 120		

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Cioccolato 28% (pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), zucchero, **uova**, **burro**, farina di **grano tenero, noci di Pecan 5%**
Eventuale presenza di altra **frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

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



Conservazione



Decongelazione
Temperatura ambiente 2h

ISTRUZIONI D'USO :

Lasciare semplicemente scongelare il prodotto privo del suo imballo in frigorifero per due ore a temperatura ambiente.

Non ricongelare mai un prodotto già scongelato.

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
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=10	