



## Croissant integrale con semi 80g Codice prodotto : S6561



Suggerimento di presentazione

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

<b>Specifiche prodotto</b>	Prodotto dolciario da forno al burro con farina integrale e semi - Da cuocere - Surgelato
Peso (g) prodotto venduto 80,00	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810065618	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811010457
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	56 (28 x 2)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x205
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.480
Unità / bancale	3584	Peso lordo del cartone (kg)	4.880
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	335.32		
Altezza, bancale incluso (cm)	179		
Dimensione bancale	80 x 120		

### PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Croissant lievemente salato con burro, fonte di fibre con farina integrale (10.5%) e diversi semi di papavero, girasole, lino scuro.

### INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, acqua, **burro** 20%, farina integrale di **grano tenero** 11%, semi 4% (papavero, girasole, lino scuro), lievito, zucchero, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, agente di trattamento della farina E300, enzima.

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

Malgrado tutta l'attenzione posta durante la produzione del prodotto è possibile la presenza di residui vegetali.

Creata il 08/11/11 da GRUGER Nicolas  
Modificata il 26/09/16 da PAIS Jennifer

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1431	1690	1145	14
Energia (kcal)	343	405	274	14
Grassi (g)	19	22.4	15.2	22
di cui acidi grassi saturi (g)	11.4	13.5	9.1	46
Carboidrati (g)	33.4	39.4	26.7	10
di cui zuccheri (g)	3.5	4.2	2.8	3
di cui amido	28.8	34.1	23.1	13
Fibre (g)	3.4	4	2.7	11
Proteine (g)	7.9	9.3	6.3	13
Sale (g)	0.98	1.16	0.8	13

\*AR : assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

**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



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 un prodotto già scongelato.

In assenza di Vs. riscontro questa specifica di prodotto verrà considerata approvata dopo una settimana dal ricevimento della presente

**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 monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	