

Treccia all'Albicocca



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 51424

Nome commerciale Pasta lievitata sfogliata surgelata, viennoiserie di forma rettangolare con ripieno all'albicocca (17%), pronto per la cottura.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO, FRUMENTO maltato), oli e grassi vegetali (palma, colza), acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, polpa d'albicocca (2,5%), lievito, UOVA, sale, agenti gelificanti (E440), agenti di trattamento della farina (acido ascorbico), aromi, correttori di acidità (acido citrico), enzimi, lievito inattivato, glutine di FRUMENTO.

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Mandorle, Noci di pecan, Semi di sesamo.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19012000
Codice FKB KB975

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì
palma sostenibile RSPO SG

Informazioni microbiologiche

Presumptive Bacillus cereus: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Moulds: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence in 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 95

Additivi

E300 - acido ascorbico
E440 - pectine
E330 - acido citrico

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1578 kJ		1499 kJ	18
energia	378 kcal		359 kcal	18
grassi di cui:	21 g		20 g	29
- acidi grassi saturi	8,7 g		8,2 g	41
carboidrati di cui:	43 g		41 g	16
- zuccheri	17 g		17 g	19
fibre	1,5 g		1,5 g	
proteine	3,6 g		3,5 g	7
sale	0,3 g		0,28 g	5

* 1 porzione = 95 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	Si
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
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, Latte, Mandorle, Noci di pecan, Semi di sesamo.

(*) 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	American box (Corrugated board_PAP 20) Label (Paper_PAP 22) Tape (Plastic_PP 5)
EDU (American box)	
Pezzo per EDU	48
GTIN	5413476992895
peso netto	4,56 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,398 X 0,296 X 0,167
unità consumatore	
GTIN	5413476992888
peso netto	0,095 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
Descrizione del pallet	Pallet (Wood_FOR 50) Interlayer (Corrugated board_PAP 20) Stretch film (Plastic_LDPE 4) Label (Paper_PAP 22)
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	11
NB EDU / pallet	88
Peso netto totale pallet	401 kg
Peso lordo totale pallet	452 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 1,982

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

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

Modo di Utilizzo

Scongelamento: 30-60 minuti. Cottura: 20-25min a 200 +/- 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

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).