

Bake'Up® Butter Croissant



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 52233

Nome commerciale Pasta lievitata sfogliata al burro surgelata, croissant, pronta alla cottura.



Lista degli ingredienti

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

Può contenere tracce di: Soia.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19012000
Codice FKB I882

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano No
Vegetariano Sì
Halal Sì

Indicazioni

Etichetta pulita Sì

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 60
Lunghezza (mm) 115

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	1499 kJ		899 kJ	11
energia	359 kcal		216 kcal	11
grassi di cui:	22 g		13 g	19
- acidi grassi saturi	14 g		8,3 g	42
carboidrati di cui:	31 g		19 g	7
- zuccheri	5,3 g		3,2 g	4
fibre	1,6 g		1 g	
proteine	8,7 g		5,2 g	10
sale	0,86 g		0,51 g	9

* 1 porzione = 60 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.

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

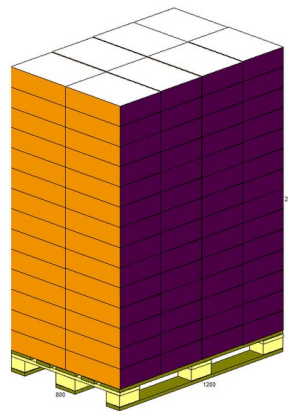
INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

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	100
GTIN	3461181522335
peso netto	6,00 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,400 X 0,300 X 0,140
unità consumatore	
GTIN	3461180522336
peso netto	0,06 kg

Materiali per la pallettizzazione

GTIN	3461182522334
Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	14
NB EDU / pallet	112
Peso netto totale pallet	672 kg
Peso lordo totale pallet	744 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 2,105
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 +/-5 min a 165 +/- 10°C. Queste istruzioni sono puramente indicative, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di apparecchiatura. UNA VOLTA SCONGELATO NON RICONGELARE.

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).