



Croissant Elysée 60g DLF Codice prodotto : 78822



Suggerimento di presentazione

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia : PL (Pre-Lievitato)

| | |
|---------------------------------|---|
| Specifiche prodotto | Prodotto dolciario al burro - Da cuocere - Surgelato. |
| Peso (g) prodotto venduto 60,00 | |

| | | | |
|----------------------------------|----------------|--|---------------|
| GTIN/EAN prodotto : | 03291810788227 | GTIN/EAN cartone : | 3291811238790 |
| Pallettizzazione | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio | 00-Standard |
| Cartoni / strato | 8 | Unità / cartone | 60 (20 x 3) |
| Strati / bancale | 8 | Dim. del cartone in mm L x l x h | 395x295x221 |
| Cartoni / bancale | 64 | Peso netto del cartone (kg) | 3.600 |
| Unità / bancale | 3840 | Peso lordo del cartone (kg) | 4.100 |
| Peso netto bancale (kg) | 23 | Termine Minimo di Conservazione | 12 Mesi |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 285.4 | | |
| Altezza, bancale incluso (cm) | 191.8 | | |
| Dimensione bancale | 80 x 120 | | |

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Le note delicate e avvolgenti del burro si sprigionano in questo gustosissimo gioiello della viennoiserie francese.
24% di burro in ricetta.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

farina di **grano tenero**, **burro** 24%, acqua, zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, sale, **uova**, **latte** intero in polvere, aroma naturale, agente di trattamento della farina (E300), enzima.

Eventuale presenza di lecitina di **soia** e di **frutta a guscio**.

VALORI NUTRIZionali

| | Per 100 g di prodotto venduto | Per 100 g di prodotto consumato (cotto) | Per prodotto | % AR* per prodotto cotto |
|--------------------------------|-------------------------------|---|--------------|--------------------------|
| Energia (kJ) | 1477 | 1677 | 886 | 11 |
| Energia (kcal) | 354 | 402 | 212 | 11 |
| Grassi (g) | 20.6 | 23.4 | 12.4 | 18 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 13.5 | 15.4 | 8.1 | 41 |
| Carboidrati (g) | 32.9 | 37.4 | 19.7 | 8 |
| di cui zuccheri (g) | 5.8 | 6.6 | 3.5 | 4 |
| di cui amido | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fibre (g) | 2 | 2.2 | 1.2 | 5 |
| Proteine (g) | 8.2 | 9.3 | 4.9 | 10 |
| Sale (g) | 0.91 | 1.00 | 0.5 | 9 |

*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 ventilato 18-20 min a 170 °C

ISTRUZIONI D'USO :

Posizionare il prodotto surgelato in forno preriscaldato e seguire le indicazioni di cottura sopra indicate. Le modalità di doratura 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 | |