



Suggerimento di presentazione

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

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

<b>Specifiche prodotto</b>	Prodotto dolciario da forno al burro di Charentes (25.3%) - Da cuocere - Surgelato.
Peso (g) prodotto venduto 65,00	

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810078649	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811127971
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	60 (60 x 1)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x220
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	3.900
Unità / bancale	3840	Peso lordo del cartone (kg)	4.400
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	304.6		
Altezza, bancale incluso (cm)	191		
Dimensione bancale	80 x 120		

## PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Prodotto ideale per le colazioni o le merende gustose.  
Prodotto ricco in burro: 25.3% nel prodotto finito.

## INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Farina di **grano tenero**, **burro** di Charentes (DOP) 25.3%, acqua, zucchero, lievito, **glutine di grano tenero**, **uova**, sale, **latte** intero in polvere, aroma naturale (**latte**), colorante: carotenoidi di origine naturale, agente di trattamento della farina: E300, enzima.

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

FE-3

**VALORI NUTRIZIONALI**

	Per 100 g di prodotto venduto	Per 100 g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% AR* per prodotto cotto
Energia (kJ)	1511	1718	982	12
Energia (kcal)	362	412	235	12
Grassi (g)	21.6	24.6	14	20
di cui acidi grassi saturi (g)	14.9	17	9.7	48
Carboidrati (g)	34.2	38.8	22.2	9
di cui zuccheri (g)	6.3	7.2	4.1	5
di cui amido	0	0	0	0
Fibre (g)	1.9	2.2	1.2	5
Proteine (g)	6.8	7.7	4.4	9
Sale (g)	1.00	1.10	0.7	11

\*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 17-18 min a 170-180 °C  
Forno tradizionale 20-22 min a 160 °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.

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	