

FOSSETTE PRETAGLIATA

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 53025

Nome commerciale Pane con semola di grano duro ed oli e grassi vegetali pre-tagliato, surgelato, cotto.



Lista degli ingredienti

farina (FRUMENTO, FRUMENTO maltato), acqua, semola di GRANO duro, lievito madre in polvere (farina di GRANO tenero tipo "0"), oli e grassi vegetali (olio extra vergine di oliva (1,3%)), sale, lievito, glutine di FRUMENTO, lievito inattivato, aroma naturale.

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Nocciole, Pistacchi, Noci, Semi di sesamo.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059030
Codice FKB B399

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano Sì
Vegetariano Sì

Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Muffe: < 500/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flora aerobica mesofila totale: < 10000/g
Lieviti: < 500/g

Dimensioni del prodotto

Peso (g) 100
Diametro (cm) 13,5

Indicazioni

Etichetta pulita Sì

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1127 kJ		1127 kJ	13
energia	266 kcal		266 kcal	13
grassi di cui:	2,4 g		2,4 g	3
- acidi grassi saturi	0,4 g		0,4 g	2
carboidrati di cui:	51 g		51 g	20
- zuccheri	LESS_SIMBOL 0,5 g		LESS_SIMBOL 0,5 g	1
fibre	3 g		3 g	
proteine	8,4 g		8,4 g	17
sale	1,2 g		1,2 g	20

* 1 porzione = 100 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
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, Nocciole, Pistacchi, Noci, 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 (Plastica_LDPE 4)
Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	33
GTIN	3461181530255
peso netto	3,30 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,396 X 0,296 X 0,309
unità consumatore	
GTIN	3461180530256
peso netto	0,10 kg

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	6
NB EDU / pallet	48
Peso netto totale pallet	158 kg
Peso lordo totale pallet	201 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 1,999
Materiali per la pallettizzazione	Etichetta (Carta_PAP 22) Pallet (Legno_FOR 50) Film estensibile (Plastica_LDPE 4)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

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

Modo di Utilizzo

Scongellamento: 30 minuti a temperatura ambiente. Cottura: 4 +/-2 min a 180°C +/-10°C, per migliorare la croccantezza. Il prodotto può essere consumato dopo lo scongelamento senza cottura. 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

BRCGS & 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).