



Codice H052

DESCRIZIONE

Prodotto di pasta lievitata. Può essere tagliato in orizzontale e farcito oppure siringato in diversi punti: a discrezione dell'operatore.

CODICE A BARRE 8020731052002

DATA REVISIONE 27/12/2016

T.M.C. 12 Mesi Tempo Minimo di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura compresa fra -18 °C e -25 °C.

Non ricongelare una volta scongelato e consumare il prodotto entro 48 ore, mantendolo ad una temperatura compresa fra 0° e +4°C.

ISTRUZIONI PER L'USO

Rinvenimento

Scongelare i prodotti a una temperatura compresa tra i 0°C e i + 4°C.

PALLETTIZZAZIONE

n° ct./strato (piano)	9
n° strati/pallet	6
n° cartoni/pallet	54
peso pallet	146
Lordo approssimativo esclusa base pallet	

FORMATO E CONFEZIONE

Unità di vendita	Cartone	Ct
n° strati int		
n° pezzi/strato		
n° pezzi/UV	40	Vendita a pezzi
peso/pz in g	60,00	Approssimativo: +/- 5 g
peso appr. UV in Kg	2,40	
tara imballo in g	300,00	Approssimativo

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g: 1633 kJ/ 391 kcal; GRASSI: 20.7g di cui saturi 10.7g; CARBOIDRATI: 44.3g di cui zuccheri 18.5g; FIBRE 2.4g; PROTEINE 5.6g; SALE 0.82g.

INGREDIENTI

Pasta

Farina di FRUMENTO, acqua, olio di palma raffinato, zucchero, UOVA pastorizzate, lievito di birra, sale, siero di LATTE in polvere, emulsionanti: E471, E472e, LATTOSIO, oli vegetali (palma, colza, girasole), GLUTINE di FRUMENTO, destrosio (da FRUMENTO), ALBUME in polvere, aromi, antiossidanti :E300, E920, antiagglomerante E170, enzimi. Fritto in olio di palma.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesci e prodotti a base di pesci	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/Kg or 10 mg/l,	3
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	3
Lupino e prodotti a base di lupino	3
Molluschi e prodotti a base di mollusco	3

1 - L'allergene è un ingrediente utilizzato volontariamente

2 - La presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (cross contamination)

3 - La presenza dell'allergene è esclusa con sicurezza

DESCRIZIONE ALLERGENI

Possibili tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE).