

Descrizione**Foto****Ingredienti**

margarina (olio di palma, olio di semi di colza, olio di cocco, acqua, emulsionante (E471), sale, correttore di acidità (E330), sostanza aromatizzante naturale, aroma naturale, vitamina A), farina di FRUMENTO, acqua, zucchero, glassa di zucchero (2%) (acqua, agente di rivestimento (E953), zucchero, gelificante (E406), correttore di acidità (E330)), UOVO pastorizzato, glutine di FRUMENTO, lievito, budino in polvere (zucchero, amido modificato, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, olio di cocco, stabilizzante (E339(ii), E404, E450(iii), E451(i)), sciroppo di glucosio, aroma naturale di vaniglia, colorante (E160a(iii))), sale, proteina del LATTE), masse amaro (1%) (noccioli di albicocca, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, amido, albume d'uovo essiccato), cannella, sciroppo, sciroppo di zucchero di canna, sale, farina di FRUMENTO maltata, agente di trattamento della farina (E300), enzimi. Smalto (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio essiccato). Può contenere tracce di: semi di sesamo, nocciole, mandorle, noci di pecan.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	83,8	86,8	89,8
Altezza	mm	21,0	26,0	31,0
Diametro	mm	90,5	96,0	101,5

Proprietà microbiologiche (Measured)

stafilococco aureo/g	< 100
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1838 kJ	21,9
energia (kcal)	440 kcal	22,0
grassi	26 g	37,1
- di cui saturi	11 g	55,0
carboidrati	45 g	17,3
- di cui zuccheri	22 g	24,4
fibre alimentari	1,8 g	6,0
proteine	5,7 g	11,4
sale	0,33 g	5,5

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Measured)

glutine	+
cereali contenenti glutine (grano)	+
cereali contenenti glutine (segale)	-
cereali contenenti glutine (orzo)	-
cereali contenenti glutine (avena)	-
cereali contenenti glutine (farro)	-
cereali contenenti glutine (kamut)	-
frutta a guscio	?
arachidi	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	-
noci di acagiù	-
noci di pecan	?
noci del Brasile	-
pistacchi	-
noci macadamia	-
latte	+
uova	+
soia	-
semi di sesamo	?
solfiti (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
senape	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 15 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: CPP PLASTIC BLUE
Pezzo/Sacchetto: 12

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:384 mm - Larghezza:286 mm - Altezza:122 mm
Peso lordo: 4 853,60 g
Peso netto: 4 516,00 g
EAN Code: 5413056040503
Pezzo/Scatola : 48
Sacchetto/Scatola : 4

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro
Peso lordo: 526,77 Kg
Peso netto: 469,66 Kg
numero di strati per pallet: 13
numero di scatola per pallet: 104
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,73 Mtr

Voce doganale
19012000Istruzioni per l'usoTempo di scongelamento /
Tempo di cottura in forno +/- 18 min
Temperatura di cottura in forno ...: 190°C
Tempo di lievitazione /
Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 24 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessuna etichetta specifica.

Etichetta

IT - Totolo alla cannella Fine pasticceria Danese prelievitata e surgelata - surgelato. Peso netto 4516 g. Ingredienti e valori nutrizionali (etichetta cartone). Conservare il prodotto ad una temperatura di almeno -18°C o inferiore. Una volta scongelato non ricongelare. Da consumarsi preferibilmente entro: Vedi data sottostante.	NL - Kaneelkoek Gerezen diegevroren Deense koffiebroodjes - diepvries. Nettogewicht: 4516 g. Ingredienten en nutritionele waarden: zie blad in de verpakking. Bewaren: Bij -18°C of kouder. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Tenminste houdbaar tot: Zie onderstaande datum.		
PT - Rolo Canela Masa dinamarquesa pré-cozinhada ultracongelada. Peso líquido: 4516 g. Ingredientes e valores nutricionais: Ver na embalagem. Conservação: A -18°C ou menos. Uma vez descongelado, não voltar a congelar. Caducidade: Ver data em baixo.	FR - Couque à la Cannelle Pâtisserie danoise surgelée en pâte levée. Poids net: 4516 g Ingrédients et valeurs nutritives: Voir le billet dans le carton. Conserver à une température ne dépassant pas -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. A consommer de préférence avant: Voir date indiquée en dessous.		
ES - Rollo Canela Masa Danesa precocida ultracongelada. Peso neto: 4516 g. Ingredientes y valores nutricionales: Ver en la caja. Conservación: -18°C o inferior. Una vez descongelado no volver a congelar. Consumir preferentemente antes del: Ver fecha más abajo.	DE - Zimtschnecke Vorgegartes Kopenhagener Gebäck, tiefgefroren. Nettogewicht: 4516 g. Zutaten und Nährwerte: Siehe Karton-Einleger. Lagerung bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Mindestens haltbar bis: Siehe Aufdruck.		

Net weight: **4516 g**

48 x ca. / approx 86,6 g +
2x175 g icing.


(01)05413056040503(15)111028

BEST BEFORE: 28.10.2011
Prod. date: 22.07.24
12:48
226695-002

Net weight: **4516 g**


(01)05413056040503(15)111028