

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 1 von 3

N° articolo:

31145

Denominazione articolo:

Spicchio al mais decorato (Crispymais)



Servivorschlag - Serving suggestion - Suggestimento di
presentazione - Suggestion de présentation

GENERALE

105gr. Pasticceria surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto:

Lo Spicchio al mais con la sua soffice mollica e la superficie delicatamente croccante è la base ideale per ogni snack.

Qualità particolari del prodotto:

pasta eccezionale che acquisisce una superficie delicatamente croccante dopo la cottura;
arricchito con semi di girasole;
ideale da farcire;
golosamente croccante grazie allo strato di mais sgranato in superficie

Paese di origine:

004

Regione di origine:

D-09

Codice:

DE 19012000

Barcode EAN13:

4038368311458

Data di scadenza:

9 Mesi (dalle data di produzione, conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	50	(1 x 50)	Scatola per strato:	4
N° pezzi per palett:	3000		Strati per palett:	15
			Scatola per palett:	60

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: 58,5 x 38,5 x 12

palett (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: 120 x 80 x 195

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	5,3	peso palett (netto) in kg:	315
Peso scatola (lordo) in kg:	5,8	Peso pallet (lordo incl. pallet) in kg:	375

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma.

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 2 von 3

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C
Cottura totale: 20 - 22 min.
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal tipo di forno usato): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

I NOSTRI TECNICI CONSIGLIANO: Per ottenere un volume maggiore lasciare scongelare il prodotto per 10 - 15 min. prima della cottura.

PROPOSTA DECORAZIONE

Dopo la cottura tagliare e ad es. farcire con insalata e petto di tacchino.

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

per 100g

Energia kJ	1406
Energia kcal	336
Proteine (g)	7,1
Carboidrati (g)	35,7
di zucchero (g)	0,5
Grassi (g)	18,3
di saturi acidi grassi (g)	11,0
fibre (g)	2,8
sale da cucina (g)	1,2

(Valore medio / pezzo)

per pezzo (porzione) e peso nominale

Energia kJ	1476
Energia kcal	353
Proteine (g)	7,4
Carboidrati (g)	37,5
di zucchero (g)	0,5
Grassi (g)	19,3
di saturi acidi grassi (g)	11,6
fibre (g)	3,0
sale da cucina (g)	1,3

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie).

Valore indicativo

Salmonella in 25g	---
Staphylococcus aureus	<= 100
Bacillus cereus	<= 100
Escherichia coli	<= 100
Schimmelpilze / Moulds	<= 10000

Valore indizzazione

Salmonella in 25g	non dimostrabile
Staphylococcus aureus	<= 1000
Bacillus cereus	<= 1000
Escherichia coli	<= 1000
Schimmelpilze / Moulds	---

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma.

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 3 von 3

INGREDIENTI

L'elenco degli allergeni di cui alla lista degli ingredienti non è definitiva. Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

Farina di frumento, acqua, burro, miscela di cottura (mais estruso, farina di mais, farina di frumento, glutine di frumento, curry in polvere (curcuma, peperoncino, coriandolo, fieno greco, finocchio, cumino, sale), pepe di cayenne, aggiuntivo farina E300, xylanasi, alfa-amilasi), mais estruso, lievito, semi di girasole, sale iodato prodotti a base di mais 13,5%

ALLERGICO

Anche se non elencato come ingrediente nella lista degli ingredienti in questo prodotto possono essere presenti tracce di glutine, latte, uova di gallina, soia, noci, sesamo, sedano, senape, lupini.

GMO (Genetically Modified Organism)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management), certificato con un elevato standard secondo la International Food Standard con il sistema integrato HACCP.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma.

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.