

CROSTATA ALLE MELE

|      |              |
|------|--------------|
| COD. | PFM001       |
| EAN  | 800000000111 |
| IVA  | 10%          |



Crostata tradizionale alle mele

Prodotto cotto surgelato

Denominazione di vendita

Prodotto dolciario da forno

|               |              |
|---------------|--------------|
| Forma         | Rettangolare |
| Dimensioni    | 30 x 40 cm   |
| Peso al pezzo | 650 g €      |

Ingredienti<sup>1</sup>

Farina di frumento tipo 00, Zucchero, Acqua, Uova, Mele golden (5,3 %), lievito di birra. Conservanti: Acido sorbico

Allergeni

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova.

Il prodotto può contenere tracce di: Latte e prodotti a base di latte, Soia e prodotti a base di soia

Conservare e preparare al meglio

Scongelare il prodotto 30 minuti a temperatura ambiente e passarlo in forno fino a raggiungere 75° al cuore. Pezzi confezionati singolarmente in flow-pack.

Calo peso medio cottura: 0 %

Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica

Conservare a -18°C

Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): 360 gg

1.Preparazione

Scongelare: sì

2.Cottura

Prima di utilizzare il prodotto, passarlo in forno fino a raggiungere i 75 °C al cuore (2/3 minuti)


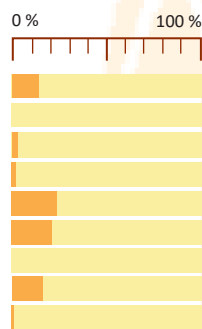
 Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta.

Tabella nutrizionale

|                      | 100 g               | Porzione<br>150 g   | AR per<br>100 g | AR<br>150 g | Assunzioni di<br>riferimento <sup>3</sup> |
|----------------------|---------------------|---------------------|-----------------|-------------|---|
| Energia              | 1159 KJ<br>273 Kcal | 1738 KJ<br>410 Kcal | 13,8 %          | 20,7 %      | 8400 KJ<br>2000 Kcal                      |
| Grassi               | 1,1 g               | 1,6 g               | 1,6 %           | 2,4 %       | 70 g                                      |
| di cui grassi saturi | 0,3 g               | 0,4 g               | 1,5 %           | 2,2 %       | 20 g                                      |
| Carboidrati          | 58 g                | 87 g                | 22,3 %          | 33,5 %      | 260 g                                     |
| di cui zuccheri      | 18 g                | 27 g                | 20,0 %          | 30,0 %      | 90 g                                      |
| Fibre                | 1,4 g               | 2,1 g               |                 |             |   |
| Proteine             | 7,1 g               | 11 g                | 14,2 %          | 21,3 %      | 50 g                                      |
| Sale                 | 0,03 g              | 0,04 g              | 0,5 %           | 0,8 %       | 6 g                                       |



Valori microbiologici

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Microrganismi mesofili        | <10.000 ufc/g |
| Muffe                         | < 1.000 ufc/g |
| Lieviti                       | < 1.000 ufc/g |
| Staphylococcus coag. positivo | < 400 ufc/g   |
| Filth test                    | conforme      |

Limiti dei contaminanti previsti dal Reg. 1881/2006

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| B1                       | 1,4 µg/kg |
| Somma di B1, B2, G1 e G2 | 2,8 µg/kg |
| Ocratossina A            | 2,1 µg/kg |
| Deossivalenolo           | 500 µg/kg |
| Zearalenone              | 50 µg/kg  |
| Cadmio                   | 0,2 µg/kg |

Confezione ed imballaggio

BUSTA

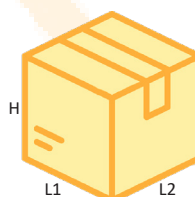
in cartene HDPE

Peso busta: 20 g

CARTONE/CRT

Peso cartone: 310 g  
Quantità netta: 2,6 kg €  
Peso lordo: 2,95 kg

400(L1)x 310(L2)x 210(H) mm



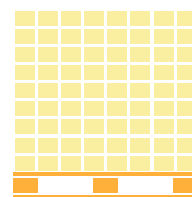
BANCALE/BNC

Pellet in legno EPAL

Peso lordo: 235 kg

80x 120x 205(H) cm

|                      |    |
|----------------------|----|
| Composizione bancale |    |
| Pz. medi x Crt.:     | 4  |
| Strati:              | 9  |
| Crt. x strato:       | 8  |
| Crt. x bnc:          | 72 |



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario

Note

<sup>1</sup> Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.

<sup>2</sup> Per prodotto cotto.

<sup>3</sup> Assunzioni per adulto medio.