

# Mini TULIPANO Cioccolato bianco 26g DLF Codice prodotto : 74736



Suggerimento di presentazione

## **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno **Tecnologia :** Pronto all'uso

| Specifiche prodotto Peso (g) prodotto venduto 26,00 | Mini muffin, farcitura al cioccolato bianco. Prodotto già cotto, pronto al consumo, soltanto da scongelare. Surgelato. |
|---|--|
|   |  |

| GTIN/EAN prodotto :              | 03291810747361 | GTIN/EAN cartone :               | 3291811197103 |
|----------------------------------|----------------|----------------------------------|---------------|
| Pallettizzazione                 | 30-Pal. 80x120 | Imballaggio                      | 00-Standard   |
| Cartoni / strato                 | 8              | Unità / cartone                  | 42 (42 x 1)   |
| Strati / bancale                 | 23             | Dim. del cartone in mm L x I x h | 400x300x76    |
| Cartoni / bancale                | 184            | Peso netto del cartone (kg)      | 1.092         |
| Unità / bancale                  | 7728           | Peso lordo del cartone (kg)      | 1.248         |
| Peso netto bancale (kg)          | 23             |                                  |               |
| Peso lordo, bancale incluso (kg) | 252.632        | Termine Minimo di Conservazione  | 18 Mesi       |
| Altezza, bancale incluso (cm)    | 189.8          |                                  |               |
| Dimensione bancale               | 80 x 120       |                                  |               |

#### **PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE**

Nuova offerta di mini muffin farciti con le farciture di maggior successo della linea 90g. 3 gusti di Mini TULIPANI: mirtillo, cioccolato bianco, albicocca. Ideale per i più piccoli.

#### **INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farcitura cioccolato bianco 23% (zucchero, olio di colza non idrogenato, **latte** scremato in polvere, **latte** in polvere, cioccolato bianco 7% (**latte** in polvere, zucchero, burro di cacao), emulsionante: E322 (**soia**), aroma naturale di vaniglia), zucchero, farina di **grano tenero**, **uova**, olio di colza non idrogenato, acqua, pepite di cioccolato 6,4% (pasta di cacao, zucchero, emulsionante: E322 (**soia**), burro di cacao), **burro**, cacao in polvere, pasta di cioccolato 2% (cioccolato in polvere 50% (zucchero, cacao in polvere), olio di semi di girasole non idrogenato, cacao magro in polvere, **siero di latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: E322 (**soia**), aroma vaniglia), amido modificato, **latte** in polvere, emulsionanti: E477-E471-E481, agente lievitante: E450-E500, sale, **glutine di grano tenero**, aromi.

Eventuale presenza di semi di sesamo e di frutta a guscio.

## CARATTERISTICHE

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- ✓ Non contiene carne suina
- ✓ Senza alcool

- Senza materie grasse idrogenate
- ✓ No OGM
- ✓ Non ionizzato



Conservazione



Decongelazione Temperatura ambiente 2h

## **ISTRUZIONI D'USO:**

Scongelare 2 ore a temperatura ambiente prima del consumo.

#### **CONSERVAZIONE:**

Dopo scongelamento, il prodotto si può conservare fino a 4 giorni a temperatura ambiente (20-25°C) a condizioni di avere un'adeguata protezione (utilizzo di film o sacchetto).

Non ricongelare un prodotto già scongelato.

## **INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

|   | Salute Criteri (M=10m) | Criterio di sicurezza |
|---|------------------------|-----------------------|
| Enterobatteri UFC/g                     | m=1000                 |                       |
| Escherichia coli UFC/g                  | m=10                   |                       |
| Salmonella spp.(in 25g)                 |                        | 0                     |
| Listeria monocytogees UFC/g             |                        | m < 100               |
| Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g  | m=100                  |                       |
| Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g | m=10                   |                       |