

Scheda tecnica del prodotto

90_EDNA International

6. Settembre 2017

Pagina 1

ctroiani

Codice articolo 880
 Articolo-EAN: 4009837008803

Descrizione Croissant al burro "Hotel"

Denominazione dell'alimento:

Livelli di preparazione: prelievitato

Unità

| Codice | Quantità per unità | Quantità per unità di base | Peso lordo | Peso netto | Lunghezza (mm) | Larghezza (mm) | Altezza (mm) | Quantità delle unità per strato | Quantità degli strati per unità |
|--------|--------------------|----------------------------|------------|------------|----------------|----------------|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| BTL | 25 | 1 | 1,06625 | 1,00 | 350 | 230 | 80 | | |
| CT. | 125 | 1 | 5,33125 | 5,00 | 390 | 260 | 275 | | |
| LAGE | 1.125 | 1 | 47,98125 | 45,00 | | | | | |
| PAL. | 7.875 | 1 | 335,86875 | 315,00 | 1.200 | 800 | 2.075 | 9 | 7 |
| PZ. | 1 | 1 | 0,04265 | 0,04 | 115 | 45 | 30 | | |

Modalità di cottura

Senza scongelare cuocere nel forno preriscaldato
 a 180°C-200°C per 15-20 minuti.

Specificazione delle materie prime/Caratteristiche chimiche:

Data di scadenza in m.

Data HACCP

Microbiologia

| | |
|---------------------|--------------------|
| Valore energetico | 1374 kJ / 329 kcal |
| Grassi | 17,3 g |
| Acidi grassi saturi | 11,2 g |
| Carboidrati | 36,3 g |
| Zucchero | 5,3 g |
| Proteine | 6 g |
| sale | 0,9 g |

12M

27.04.04 si

si

Ingredienti:

FARINA DI GRANO tenero, acqua, BURRO (20%), zucchero, lievito, GLUTINE DI FRUMENTO, UOVA, sale da tavola, emulsionante esteri metiltartarico e diacetiltartarico di mono e digliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento della farina acido ascorbico, colorante beta carotene, enzimi alpha-amylase, enzimi xylanasi, Contiene:, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA (DI POLLO) E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI DERIVATI, Può contenere tracce di:, SOIA, FRUTTI IN GUSCIO, Additivi da dichiarare:, contiene coloranti