



ARTE PASTICCIERA

Pan di spagna roulè



Peso: 400g - 2 pezzi da 6 pezzi per confezione

134

Codice prodotto: 21118



Codice EAN: 8008207211184



Ingredienti prodotto:

Farina di Grano Tenero Tipo "0", Zucchero, Uova, Maltodestrine, Latte scremato in polvere, Sale, Addensante: Glicerolo, Gomma di Tara; Emulsionante: E475, E433; Agenti Lievitanti: E450i, E500ii; Conservante: E202. Può contenere tracce di frutta a guscio.



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico KCAL/KJ
Carboidrati
Proteine
Grassi



Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila	UFC/g	inf.	500.000
Coliformi totali	UFC/g	inf.	1000
Escherichia coli	UFC/g	inf.	10
Muffe	UFC/g	inf.	500
Lieviti	UFC/g	inf.	1000
Stafilococco aureo	UFC/g	inf.	10
Listeria monocytogenes	UFC/g	assente in	25 g.
Salmonella	UFC/g	assente in	25 g.



Shelf Life:

18 mesi a -18°C.

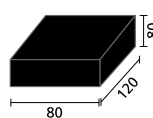


Allergeni: Glutine, uova, latte.
Può contenere tracce di frutta a guscio.



Modalità di preparazione:

Scongelare il prodotto per 30 minuti a temp. ambiente



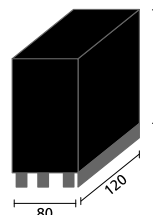
Dimensione scatole:

Peso scatola in kg: 0,467
Dimensione scatola: 40x60x12



Modalità di conservazione:

Conservare a -18° C una volta scongelato non ricongelare. Conservare il prodotto in frigorifero per al massimo 5 giorni.



Palettizzazione:

Europea
bancale 80x120

Numero cartoni per strato: 4
Numero strati: 13
Totale cartoni per pallet: 52
Peso pallet Kg: 289



Modalità di trasporto:

Trasportare il prodotto a -18° C

Data emissione: 04/06/08

Revisione: N: 0