

## Descrizione

Panino per hamburger tipo Pretzel, pretagliato, diametro 10,5 cm, 80g, completamente cotto, surgelato

## Foto



## Ingredienti

farina di FRUMENTO, acqua, olio di colza, lievito, farina fermentata di FRUMENTO, sale, farina di FRUMENTO maltata, glutine di FRUMENTO, correttore di acidità (E524). Può contenere tracce di: soia.

## Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	77,0	80,0	83,0
Diametro	cm	9,0	10,5	12,0

## Proprietà microbiologiche (Measured)

stafilococco aureo/g	< 100
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 1 000
e.coli/g	< 100
listeria monocitogeni/g	< 100

## Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1153 kJ	13,7
energia (kcal)	273 kcal	13,7
grassi	5,3 g	7,6
- di cui saturi	0,5 g	2,5
carboidrati	42 g	16,1
- di cui zuccheri	4,2 g	4,7
fibre alimentari	3,0 g	10,0
proteine	13 g	26,2
sale	1,6 g	27,0

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

## Allergeni (Measured)

glutine	+
frutta a guscio	-
arachidi/noccioline americane	-
latte	-
uova	-
soia	?
semi di sesamo	-
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-

mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

### Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAA) è indicata sull'etichetta.

### Imballaggio

#### Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Transparent PE  
Pezzo/Sacchetto: 21

#### Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:298 mm - Larghezza:398 mm - Altezza:261 mm  
Peso lordo: 3.806,00 g  
Peso netto: 3.360,00 g  
EAN Code: 5413056033505  
Pezzo/Scatola : 42  
Sacchetto/Scatola : 2

#### Pallettizzazione:

Tipo di pallet: EURO  
Peso lordo: 234,64 Kg  
Peso netto: 188,16 Kg  
numero di strati per pallet: 7  
numero di scatola per pallet: 56  
Altezza del pallet articoli inclusi: 1,97 Mtr

### Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento .....: +/- 60 min  
Tempo di cottura in forno .....: /  
Temperatura di cottura in forno ..: /  
Tempo di lievitazione .....: /  
Temperatura di lievitazione .....: /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 1 Giorni se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

### GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi. Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura. Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

## Etichetta

### 26480000 Pretzel Hamburger Brötchen, Pain Hamburger Pretzel, Pretzel, Pan Hamburgesa

Tiefgefroren, surgelé, ultracongelado  
(DE) Ein tiefgefrorenes weiches Laugenbrötchen, mit zwei Einschnitten, vorgeschritten, Auftauen und servieren.  
(FR) Un pain hamburger pretzel surgelé, doux, avec 2 incisions, pré-coupé. Dégeler et servir.  
(ES) Pan de hamburguesa elaborado según receta tradicional alemana, con dos incisiones, precortado, congelado. Descongelar y consumir.  
(DE) Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Rapsöl, Hefe, fermentiertes WEIZENmehl, Salz, WEIZENmalzmehl, WEIZENgluten, Säureregulator (E524). Kann Spuren enthalten von: Soja.  
Sackanleitung: Ca. 60 Minuten auftauen lassen.  
(FR) Ingrédients : farine de FROMENT, eau, huile de colza, levure, farine de BLE fermenté, sel, farine de BLE malté, gluten de BLE, correcteur d'acidité (E524). Peut contenir des traces de soja.  
Préparation: Décongeler pendant +/- 60 min.  
(ES) Ingredientes : harina de TRIGO, agua, aceite de canola, levadura, harina de TRIGO fermentado, sal, harina de TRIGO maltada, gluten de TRIGO, regulador de acidez (E524).  
Puede contener trazas de soja.  
Preparación: Descongelar durante +/- 60 min.

Stück/Karton, Pièces/boîte, Piezas/caja 42 **(3,36 kg)**

Lagerung bei -18°C oder kälter. - Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. / Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C. - Ne pas recongeler après décongélation. / Mantener congelado a -18°C o inferior. - No volver a congelar una vez descongelado. / Stoccaggio a -18°C. - Non ricongelare dopo scongelamento. / Conservação a -18°C ou menos. - Não voltar a congelar após descongelação. / Bewaren bij -18°C of kouder. - Na ontdoing niet opnieuw invriezen. / Mindestens haltbar bis: / A consumer de préférence avant le: / Consumir preferentemente antes del: / Da consumarsi preferibilmente entro il: / Consumir de preferència antes de: / Ten minste houdbaar tot  
Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

2 5123456700 a.c 14:29



### 26480000 Pretzel Panino per Hamburger, Pão hambúrguer pretzel, Pretzel Hamburger Broodje

(IT) Un congelati, morbido pretzel rotolo hamburger, con due incisioni, pre-taglio. Disgelo e servire.  
(PT) Pão de hambúrguer feito segun receita tradicional alemã, com dos incisiones, pré-cortado, congelado. Descongelar e servir.  
(NL) Een diepgevroren, zacht pretzel hamburger broodje, met 2 insnijdingen, voorgesneden. Ontdooien en serveren.

(IT) Ingredienti : farina di FRUMENTO, acqua, olio di colza, lievito, farina di FRUMENTO fermentato, sale, farina di FRUMENTO maltata, glutine di FRUMENTO, correttore di acidità (E524). Può contenere tracce di: soia.

Preparazione: Scongellare durante +/- 60 min.

(PT) Ingredientes: farinha de TRIGO, água, óleo de canola, levadura, farinha de TRIGO fermentado, sal, farinha de TRIGO maltada, glúten de TRIGO, regulador de acidez (E524). Pode conter traças de: soja.

Preparação: Descongelar durante +/- 60 min.

(NL) Ingrediënten: TARWEmeel, water, koolzaadolie, gist, gefermenteerde TARWEmeel, zout, gemout TARWEmeel, TARWEgluten, zuurteregelaar (E524). Kan sporen bevatten van: soja.

Bereidingswijze: Ontdooien gedurende +/- 60 min.

Pezzi/scatola, Quantidades/caixa, Stuks/doos 42 **(3,36 kg)**

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Valores nutricionales medios por 100 g / Valori nutrizionali medi per 100g / Valores médios nutricionais por 100g / Gemiddelde nutritionele waarden per 100g:	
Energie/ Valor energético/ Energia	1153 kJ/ 273 kcal
Fett/ matières grasses/ Grasa/ Grassi/ Lípidos/ Vetten	5,3 g
-davon gesättigte Fettsäuren/ -dont acides gras saturés/ -De las cuales ácidos grasos saturados / -Di cui acidi grassi saturi/ -Dos quais ácidos gordos saturados/ -Waarvan verzadigde vetzuren	0,5 g
Kohlenhydrate/ glucides/ Hidratos de carbono/ Carbohidraat/ Koolhydraten	42 g
-davon Zucker/ -dont sucres/ -de los cuales azúcares/ -di cui zuccheri/ -dos quais açúcares/ -Waarvan suikers	4,2 g
Eiweiß/ protéines/ Proteínas/ Proteine/ Eiwitten	13 g
Salz/ sel/ Sal/ Sale/ Zout	1,6 g