



Denominazione del prodotto / Product Name	Base Sfoglia 300 g Puff Pastry 300 g
Codice prodotto / Product Code	6S300
Codice Ean / Ean Code	8002594003186
Categoria merceologica / Product category	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product
TMC / Shelf life	270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy)
Modalità di conservazione / Method of storage	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C Keep in a cool and dry place, away from sources of light Keep the product between 14°C and 30°C
Peso nominale / Net weight	300 g (soggetto a calo di peso naturale) 300 g (Subject to natural weight loss)
Peso lordo / Gross weight	2.288 g
Ingredienti	farina di frumento , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, malto di frumento in polvere, sale, aromi. Senza grassi idrogenati.
Ingredients	Wheat flour, vegetable margarine (palm oil, sunflower oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), sugar, wheat malt powder, salt, flavorings. Without hydrogenated fats.
Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration	Contiene Glutine . Può contenere tracce di soia , senape , frutta a guscio e latte . Contains Gluten . May contain traces of soya , mustard , nuts , and milk .
Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics	colore / color doratura media / medium golden brown gusto / taste velato aroma vaniglia / Veiled vanilla flavor struttura / Structure media, friabile / media, crumbly odore / smell gradevole / pleasant sapore / flavor gradevole / pleasant
Informazioni Nutrizionali / Nutritional information	Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g: Energia / Energy 2186 kJ - 528 kcal Grassi / Fat 29 g di cui acidi grassi saturi / of which saturates 14 g Carboidrati / Carbohydrate 58 g di cui zuccheri / of which sugar 16 g Fibre / Fibre 1,7 g Proteine / Protein 6,0 g Sale / Salt 0,84 g
Analisi microbiologiche / Microbiological requirements	CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g
Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try	PET1 trasparente 255x175x55 / PET1 transparent 255x175x55
Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack	PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my
Confezionamento Secondario / Secondary packaging	Cartone americano 265x365x170 / American cardboard 265x365x170
Confezionamento Terziario / Tertiary packaging	EPAL 80 x 120 cm H = 236 cm
Confezioni per cartone / Packaging per cardboard	6
Pallet	117 (9x13 strati) / 117 (9x13 layers)