



Informazioni nutrizionali per 100 g

Kcal / 100g	398 kcal
kJoule / 100g	1677 kJ
Grassi	12,0 g
Acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	67,2 g
Di cui zuccheri	34,9 g
Proteine	4,5 g
Sale	0,79 g
Umidità	13,6 g

Analisi Microbiologica

Carica Batterica Totale (UFC/ g)	<2000
Coliformi Totali (UFC/g)	<10
E.coli (UFC/g)	<10
Muffe (UFC/g)	<20
Lieviti (UFC/g)	<20
S. aureus (UFC/g)	<10
Salmonella / 25g	Assenti

Descrizione del prodotto

Nome commerciale	CROSTATA ALBICOCCA ASTUC. X 12
Codice articolo	R3120
Peso netto	350g

CROSTATA CON CONFETTURA (28%) DI ALBIOCCOCHE

Ingredienti

Farina di **grano** tenero, confettura di albicocche (sciropo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 40%, zucchero, agenti gelificanti: pectina, aromi, antiossidante: acido ascorbico), zucchero, margarina vegetale (olio di cocco, olio di girasole), **burro**, **uova** fresche, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio - difosfato disodico - carbonato acido d'ammonio, **latte** magro in polvere, sale, aromi, destrosio.
Può contenere tracce di **arachidi**, **frutta a guscio** e **soia**.

Note organolettiche

Colore: La confettura è giallo lucido, la pasta si presenta chiara con una leggera doratura.
Odore: Confettura con nota caratteristica di albicocca, pasta con inteso profumo di burro.
Sapore: Sapore dolce di albicocca, e burro.
Consistenza: Friabile la pasta, morbida la confettura

Shelf-life (mesi)	8
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto.
Codice EAN	8004800031204
Codice UPC	694693031206

Informazioni di imballaggio

UNITA' DI VENDITA (CONFEZIONE)			
Lunghezza (mm)	256	Peso netto (Kg)	0,35
Larghezza (mm)	256	Peso lordo (Kg)	0,435
Altezza (mm)	26		
UNITA' DI SPEDIZIONE (CARTONE)			
Lunghezza (mm)	525	Peso netto (Kg)	4,2
Larghezza (mm)	285	Peso lordo (Kg)	5,5
Altezza (mm)	165		
Cubaggio (m ³)	0,025		
PALLETTIZZAZIONE			
Lunghezza (mm)	1200	Peso netto (Kg)	252
Altezza (mm)	1800	Peso lordo (Kg)	350
Profondità (mm)	800		
		Confezioni per cartone	12
		Cartoni per strato	6
		Strati per pallet	10
		Cartoni per pallet	60