



Gourmand
PASTRIES

Scheda tecnica prodotto

Croissant burro con cioccolato e nocciola

Pasta laminata lievitata, croissant con 17% di ripieno di cioccolato e nocciola, 15% di burro e 3% di guarnizione al cioccolato, surgelato

CODICE: 132500003004

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2022-09-16

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g
Peso per scatola: € 6,000 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15%), zucchero, oli vegetali (palma (100% certificato rsपो sostenibile dalla catena di approvvigionamento separata (sg)), girasole, colza), lievito, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (3%), **nocciole** (1,7%), cacao magro in polvere, sale iodato (sale, iodato di potassio), **glutine di frumento, mandorle**, proteine vegetali, amido di **frumento**, emulsionante (E322**soia**), agenti di trattamento della farina (E300), aroma naturale, enzimi

Indicazioni sugli allergeni

Per una lista degli allergeni, compresi cereali contenenti glutine, vedi gli ingredienti in **grassetto**.

Per una panoramica completa degli allergeni, compresa una potenziale contaminazione incrociata, vedi il capitolo 9.

2. UTILIZZO E CONSERVAZIONE PRODOTTO

Condizioni di trasporto e stoccaggio: Conservare a -18°C. Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

Durata di conservazione: Fine alla 12° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

						
Cuocere senza decongelare	Congelatore	Rimuovere dal cartone		Cottura 20-25 min a 165°C	Vapore Sì	Raffreddare 30 min
Scongelare e cuocere	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongelamento 30 min	Cottura 18-20 min a 180°C	Vapore Sì	Raffreddare 30 min

Osservazione

Il tempo e la temperatura di infornare possono variare a seconda del tipo di forno. Assicurarsi che il forno sia ben preriscaldato. Mentre preriscaldamento, impostare il forno 25 °C superiore alla temperatura specificata del forno. Poiché aprire il forno fa che la temperatura scenda.



Aggiungere vapore all'inizio della cottura. Questo darà una finitura più croccante e gonfio. Lasciare che il vapore fuoriesca 5 minuti prima della fine per evitare che i prodotti non siano completamente cotti.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	150	160	140
Larghezza	mm	65	70	60
Altezza	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. DATI IMBALLAGGIO

Sacchetto interno

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La (mm)	Netto Peso (kg) €	Pezzi/busta
Busta in plastica	LPDE trasparente	19	520 x 350	3	30

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg) €	Busta/box
Box	Cartone	403	396 x 296 x 242	6,000	2

Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	Di legno	1200 x 800 x 2086	436	8	64

6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

Sacchetto interno

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input checked="" type="checkbox"/>

Descrizione altre info: Ora, descrizione del prodotto

Etichetta angolare

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descrizione del prodotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input type="checkbox"/>

8. IMMAGINI

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

7. CERTIFICAZIONE

BRCGS

IFS

9. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro)	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	+
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+
Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole	+
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti (>10ppm)	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Questo prodotto può contenere anche tracce di: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale, orzo ; Uova e prodotti a base di uova ; Frutta a guscio e i loro prodotti: noci pecan

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1,522
Energia (kcal/100g)	364
Grassi (g/100g)	19,2
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	10,0
Carboidrati (g/100g)	40,2
di cui zuccheri (g/100g)	14,9
Proteine (g/100g)	6,6
Sale (g/100g)	0,84

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

12. ANALISI MICROBIOLOGICA

Micro-organismo	MAX*
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella spp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
Listeria monocytogenes (ufc/g)	100

* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

13. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	Si
Peso	Si
Dimensioni	Si
Temperatura:	Si
Percentuale di grassi:	Si
Conteggio pezzi:	Si
Metal detection:	Si

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	16/09/2022
Cliente		