

## Premium croissant burro

Pasta laminata lievitata, croissant con 24% di burro, surgelato

CODICE: 111500703004

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2018-09-26

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 70 g\*

Ingredienti:

farina di **frumento**, **burro** (24%), acqua, zucchero, lievito, **glutine di frumento**, sale, **latte** scremato, olio vegetale (colza), destrosio, proteine del **latte**, proteine vegetali, antiossidante (E300), emulsionante (E472e), enzimi

\* peso medio: controllato attraverso il controllo statistico di processo

### 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

Lasciare spazio sufficiente tra i prodotti.

|                           |   |   |   |   |   |   |
|---------------------------|---|---|---|---|---|---|
|                           |  |  |   |  |  |  |
| Cuocere senza decongelare | Congelatore   | Rimuovere dal cartone   |   | Cottura   | Vapore  | Raffreddare   |
|                           |   |   |   | 20-25 min, 165°C  | <input checked="" type="checkbox"/>   | 30 min  |
|                           |  |  |  |  |  |  |
| Scongelare e cuocere      | Congelatore   | Rimuovere dal cartone   | Scongelamento   | Cottura   | Vapore  | Raffreddare   |
|                           |   |   | 30 min  | 18-20 min, 180°C  | <input checked="" type="checkbox"/>   | 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 $\sigma$ * | Limite inferiore 1 $\sigma$ * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Peso      | g               | 70                | 72                            | 68                            |
| Lunghezza | mm              | 140               | 147                           | 133                           |
| Larghezza | mm              | 54                | 57                            | 51                            |
| Altezza   | mm              | 37                | 40                            | 34                            |

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

### 5. DATI IMBALLAGGIO

#### Sacchetto interno

| Tipo              | Materiale        | Tara<br>Peso (g) | Dimensioni<br>Lu x La (mm) | Netto<br>Peso (kg) | Pezzi/busta |
|-------------------|------------------|------------------|----------------------------|--------------------|-------------|
| Busta in plastica | LPDE trasparente | 19               | 520 x 350                  | 2,8                | 40          |

#### Cartone

| Tipo | Materiale | Tara<br>Peso (g) | Dimensioni<br>Lu x La x A (mm) | Netto<br>Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box  | Cartone   | 403              | 396 x 296 x 242                | 5,6                | 2         |

#### Pallet

| Tipo | Materiale | Dimensioni<br>(Pal. incl. Lu x La x A) (mm) | Peso pallet<br>(pallet incluso) (kg) | Box/strato | Box/pallet |
|------|-----------|---|--------------------------------------|------------|------------|
| EURO | Di legno  | 1200 x 800 x 2086                           | 410                                  | 8          | 64         |

### 6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

#### Sacchetto interno

|                         |                                     |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Numero di articolo      | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Durata di conservazione | <input type="checkbox"/>            |
| Nessuna informazione    | <input type="checkbox"/>            |
| Numero di lotto         | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN13 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"/> |
| EAN13 codice a barre     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN128 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



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

### 7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade A

IFS Issue 6 at higher level

### 9. ALLERGENI

|   |   |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati      | + |
| 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                   | - |
| 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            | - |

Tracce o contaminazione incrociata possibili Uova e prodotti a base di uova , Soia e prodotti a base di soia , Frutta a guscio e i loro prodotti

+ : presente - : assente

### 10. VALORI NUTRIZIONALI

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Energia (kJ/100g)                   | 1.580 |
| Energia (kcal/100g)                 | 378   |
| Grassi totali (g/100g)              | 20,7  |
| Di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 13,5  |
| Carboidrati (g/100g)                | 38,6  |
| Di cui zuccheri (g/100g)            | 6,6   |
| Proteine (g/100g)                   | 8,7   |
| Sale (g/100g)                       | 0,99  |

### 11. STATO OGM

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

### 12. RICHIAMO

In caso di richiamo del prodotto, il cliente sarà informato entro 24 ore telefonicamente e a mezzo fax.

### 13. ANALISI MICROBIOLOGICA

| Micro-organismo                      | MAX*    |
|--------------------------------------|---------|
| <i>Escherichia coli</i> (ufc/g)      | 100     |
| <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)       | 1000    |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) | 100     |
| <i>Salmonella sp.</i> (ufc/g)        | ASS/25g |
| <i>Listeria sp.</i> (ufc/g)          | 100     |

\* Valori guida (Regolamento 2073/2005)

### 14. CONTROLLO QUALITÀ

|                        |   |
|------------------------|---|
| Processo di controllo  | ogni 30 min.                                      |
| Peso                   |   |
| Dimensioni             |   |
| Temperatura:           | ogni 30 min.                                      |
| Percentuale di grassi: | ogni 30 min.                                      |
| Conteggio pezzi:       | ogni 30 min.                                      |
| Metal detection:       | ferro (2mm)<br>non-ferro (2mm)<br>ac inoss (3 mm) |

### 15. APPROVAZIONE

| Nome e funzione  | Data       |
|--|------------|
| Gourmand<br>Pieter Van Vooren<br>Masterdata specialist | 26/09/2018 |
| Cliente  |            |