



Gourmand
PASTRIES

Kroasan maslac zakrivljeni

Dizano lisnato tijesto, croissant sa 22% maslaca, dubokozamrznuto

Šifra: 112500804604

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2019-11-13

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 80 g

Sastojci:

pšenično brašno, maslac (**mlijeko**) (22%), voda, kvasac, šećer, jodirana sol (sol, kalijev jodat), **pšenični gluten**, obrano **mlijeko**, biljno ulje (repičino), dekstroza, **mliječne** bjelanjčevine, biljne bjelanjčevine, antioksidant (E300), emulgator (E472e), enzimi

Savjeti u vezi s alergijama

Za alergene, uključujući žitarice koje sadržavaju gluten, vidjeti sastojke otisnute **masnim** slovima.

Za cjeloviti pregled alergena, uključujući i potencijalnu unakrsnu kontaminaciju, vidjeti poglavlje 9.

2. RUKOVANJE PROIZVODOM I KONZERVACIJA

Uvijeti za transport i skladištenje:

Pohrana na -18 °C

Jednom odmrznuti proizvod ne ponovno zamrzavati. Držite vrećicu dobro zatvorenu kako bi se izbjeglo kvarenje proizvoda.

Rok trajanja:

Kraj 12. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumska označavanje:

MM/YYYY

3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT



Peći smrznuto

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije



Peći

Gőzölje

Hűtse

20-25 min na 165°C

Da

30 min



Odmrznuti i peći

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije

Odmrzavanje

Peći

Gőzölje

Hűtse

30 min

18-20 min na 180°C

Da

30 min

Napomena

Vrijeme pečenja i temperatura može oscilirati zavisno o vrsti pećnice. Osigurajte dobro zagrijanu pećnicu. Tijekom zagrijavanja pećnice, namjestite za 25°C više temperaturu nego što piše u uputstvima, zbog toga što pri otvaranju pećnice temperatura pada.



Dodajte pare na samom početku pečenja. Para daje hrskavost završnom proizvodu. Omogućiti izlazak pare 5 minuta prije samog kraja pečenja, kako bi se osiguralo da proizvod u potpunosti bude pečen.

4. PARAMETAR PROIZVODA/NE PEČEN PROIZVOD

Parametar	Mjerna jedinica	Ciljana vrijednost*	Gornji limit 1 σ *	Donji limit 1 σ *
Dužina	mm	105	120	90
Širina	mm	52	57	47
Visina	mm	38	43	33

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

5. PODACI O PAKIRANJU

Unutarnja vreća

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š (mm)	Neto Težina (kg)	Komada/kutija
Plastična vrećica	LPDE bezbojna	19	520 x 350	2,4	30

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	582	396 x 296 x 332	7,2	3

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO/EPAL	Drveno	1200 x 800 x 2142	399	8	48

6. ŠIFRIRANJE I PRAĆENJE

Unutarnja vreća

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barkod	<input type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input checked="" type="checkbox"/>

Opis ostalih podataka: Vrijeme, opis proizvoda

Kutna etiketa na kutiji

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Opis proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input checked="" type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input type="checkbox"/>

7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

8. SLIKE



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: pšenično (ukl. pirovo)

Rakovi i proizvodi od rakova

Jaja i proizvodi od jaja

Riba i riblji proizvodi

Kikiriki i proizvodi od kikirikija

Zrna soje i proizvodi od soje

Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)

Orašasto voće te njihovi proizvodi

Celer i njegovi proizvodi

Gorušica i proizvodi od gorušice

Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama

Sumporni dioksid i sulfiti (>10ppm)

Lupina i proizvodi od lupine

Mekušci i proizvodi od mekušaca

Ovaj proizvod također može sadržavati tragove: Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: raženo, ječamskog; Jaja i proizvodi od jaja; Zrna soje i proizvodi od soje; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1,451

Energija (kcal/100g)

347

Ukupne masti (g/100g)

18,8

Od kojih zasícene masne kiseline (g/100g)

10,6

Ugljikohidrati (g/100g)

36,3

Od kojih šećeri (g/100g)

5,7

Bjelancevine (g/100g)

7,5

Sol (g/100g)

1,08

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

12. MIKROBIOLOGIJA

Mikro-organizmi	MAX*
Escherichia coli (ucf/g)	100
Bacillus cereus (ucf/g)	1000
Staphylococcus aureus (ucf/g)	100
Salmonella sp. (ucf/g)	Nije ust. Pristn/25G
Listeria sp. (ucf/g)	100

* Mikrobiološke smjernice koje je izradila FMFP Research Group, Sveučilište u Ghentu

13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process Control:

Težina

Dimenzije

Temperatura:

Postotak masti:

Prebrojanih komada:

Otkrivanje metala:

Da

Da

Da

Da

Da

14. ODOBRENJE

	Ime i funkcija	Datum
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk Approved by: in: Pieter Van Vooren Masterdata specialist & Quality Assurance Engineer	13/11/2019
Klijent		