

Laugen Buttercroissant gebogen

Pasta laminata lievitata, brezel croissant con 22% di burro, surgelato

CODICE: 11259080

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2018-12-12

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 80 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, **burro (latte)** (22%), lievito, zucchero, **glutine di frumento**, sale, olio vegetale (colza), antiossidante (E300), emulsionante (E472e), E524, 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.

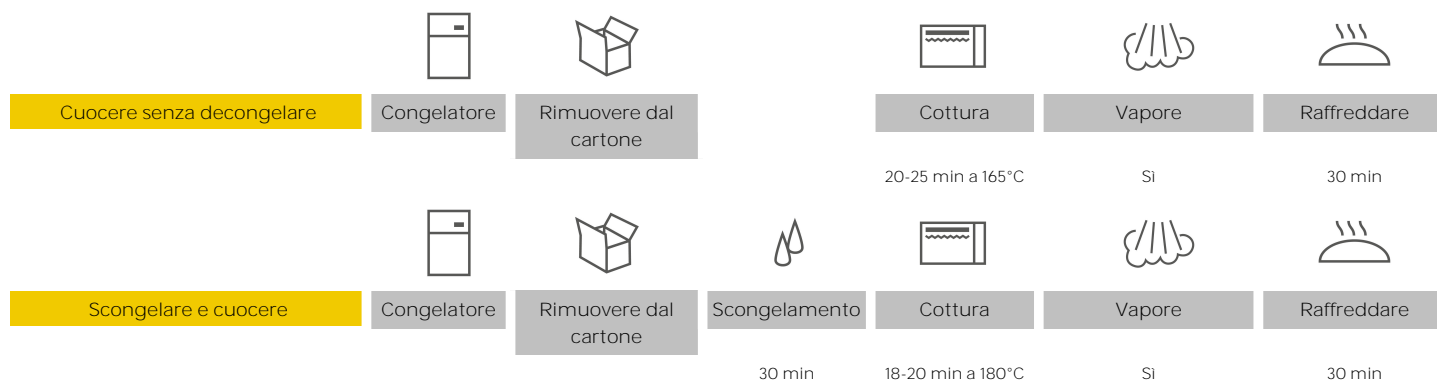
Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

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

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

Lasciare spazio sufficiente tra i prodotti.



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.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	105	120	90
Larghezza	mm	52	57	47
Altezza	mm	38	43	33

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,4	30

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"/>
GTIN-13 codice a barre	<input type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input checked="" type="checkbox"/>

Descrizione altre info:

7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade AA

IFS Issue 6 at higher level

8. IMMAGINI



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

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

-

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 ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.497
Energia (kcal/100g)	358
Grassi totali (g/100g)	18,6
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	11,9
Carboidrati (g/100g)	37,1
Di cui zuccheri (g/100g)	4,0
Proteine (g/100g)	9,6
Sale (g/100g)	1,25

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 per telefono ed e-mail.

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

* Limiti d'azione Agenzia belga per la sicurezza alimentare e 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) non-ferro (2mm) ac inoss (3 mm)

15. APPROVAZIONE

Nome e funzione	Data
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	12/12/2018
Cliente	