

Croissant Reale curvo

Pasta laminata lievitata, croissant con 3% di zucchero di guarnizione, surgelato

CODICE: 117700003038

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2018-10-15

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g*

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, olio vegetale (palma, colza), zucchero, lievito, **glutine di frumento**, sale, **burro** concentrato, **latte** scremato, destrosio, proteine vegetali, proteine del **latte**, amido di **frumento**, farina di **frumento** fermentato, antiossidante (E300, E304i, E306), correttore di acidità (E330), emulsionante (E322, E471, E472e), aroma naturale (contiene **lattosio**), aroma, 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 scongelare | 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 | Scongellamento | 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 σ * | Limite inferiore 1 σ * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Peso | g | 100 | 103 | 97 |
| Lunghezza | mm | 125 | 135 | 115 |
| Larghezza | mm | 55 | 60 | 50 |
| 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 | 2,5 | 25 |

Cartone

| Tipo | Materiale | Tara Peso (g) | Dimensioni Lu x La x A (mm) | Netto Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box | Cartone | 343 | 396 x 296 x 242 | 5 | 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 | 368 | 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"/> |

7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade A

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 | + |
| 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) | 1.523 |
| Energia (kcal/100g) | 364 |
| Grassi totali (g/100g) | 18,4 |
| Di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 8,2 |
| Carboidrati (g/100g) | 40,0 |
| Di cui zuccheri (g/100g) | 9,3 |
| Proteine (g/100g) | 8,9 |
| Sale (g/100g) | 1,06 |

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) non-ferro (2mm) ac inoss (3 mm) |

15. APPROVAZIONE

| Nome e funzione | Data |
|--------------------------------------------------------|------------|
| Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata specialist | 15/10/2018 |
| Cliente | |