



Gourmand  
PASTRIES

## Specifikacije proizvoda

# Mini pecivo sa grožđicama i kremom maslac, okruglo

Dizano lisnato tijesto, mini svitak sa 25% custard kreme, 13% maslaca i 7% grožđica, dubokozamrznuto

Šifra: 120500302001

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2019-11-25

### 1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 30 g  
Težina po kutiji: 4.500 kg

Sastojci:

**pšenično** brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (13%), šećer, grožđice (7%), kvasac, sirutka u prahu (**mlijeko**), jodirana sol (sol, kalijev jodat), **pšenični gluten**, obrano **mlijeko**, biljno ulje (repičino, sjeme pamuka), biljna mast (kokosovo), punomasno **mlijeko** u prahu, **mliječne** bjelancevine, dekstroza, biljne bjelancevine, sol, bojilo (E160a(iii)), antioksidant (E300), zgušnjivač (E1414, E401), emulgator (E450, E471, E472e), stabilizator (E516), prirodna aroma, aroma, 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.

Specifične karakteristike proizvoda

Imajte na umu, usprkos pažljivoj kontroli kvalitete, mali kamenčić može ne namjerno ostati.

### 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)

Datumsko označavanje: DD/MM/YY

### 3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT

						
Peći smrznuto	Zamrzivač	Izvaditi iz kutije	Peći	Gőzölje	Hűtse	
			18-20 min na 165°C	Da	30 min	
						
Odmrznuti i peći	Zamrzivač	Izvaditi iz kutije	Odmrzavanje	Peći	Gőzölje	Hűtse
			20 min	12-14 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 $\sigma$ *	Donji limit 1 $\sigma$ *
Dužina	mm	70	75	65
Širina	mm	50	55	45
Visina	mm	22	25	19

\* $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,25	75

##### Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	333	396 x 296 x 175	4.500	2

##### 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 2075	451	8	88

#### 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"/>

#### 8. SLIKE

Fotografije su samo indikativne, moguće je malo odstupanje od stvarnosti.



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

#### 7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

### 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)

1,190

Energija (kcal/100g)

284

Ukupne masti (g/100g)

11,8

Od kojih zasícene masne kiseline (g/100g)

7,6

Ugljikohidrati (g/100g)

38,0

Od kojih šećeri (g/100g)

14,6

Bjelancevine (g/100g)

5,6

Sol (g/100g)

0,96

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

### 11. GMO - STATUS

Proizvod nije genetski modificiran (na temelju (EC/1829/2003 - EC/1830/2003)

### 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 Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	25/11/2019
Klijent	