



Gourmand
PASTRIES

Specifikacije proizvoda

Slani svitak s maslacem i karamelom

Dizano lisnato tijesto, svitak sa 29% slana krema od karamela, dubokozamrznuto

Šifra: 120701950150

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2019-08-07

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 95 g

Sastojci:

pšenično brašno, voda, biljno ulje (palmino, repičino), šećer, kondenzirano **mlijeko** (**mlijeko**, šećer), kvasac, karamela (3%), slani maslac (krema (**mlijeko**), sol (0,1%), mliječni fermenti (**mlijeko**)) (2%), **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), modificirana kukuruzni škrob, obrano **mlijeko**, koncentrirani maslac (**mlijeko**), sol, dekstroza, **mliječne** bjelancevine, biljne bjelancevine, bojanje hrane (koncentrirane jabuke, mrkva, hibiskus, melasa, šafranika, limun, rotkvica i crni ribiz), fermentirano **pšenično** brašno, regulator kiselosti (E270, E330, E331), antioksidant (E300, E304i, E306), emulgator (E322, E471, E472e), zgušnjivač (E406, E460i, E466), 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.

2. RUKOVANJE PROIZVODOM I KONZERVACIJA

Uvjeti 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: 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	20-22 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	104	109	99
Širina	mm	86	91	81
Visina	mm	27	30	24

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,85	30

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	435	396 x 296 x 243	5,7	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 2094	416	8	64

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



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)

1.303

Energija (kcal/100g)

311

Ukupne masti (g/100g)

15,4

Od kojih zasícene masne kiseline (g/100g)

7,4

Ugljikohidrati (g/100g)

36,6

Od kojih šećeri (g/100g)

13,6

Bjelancevine (g/100g)

5,9

Sol (g/100g)

1,05

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*
<i>Escherichia coli</i> (ucf/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (ucf/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (ucf/g)	100
<i>Salmonella</i> sp. (ucf/g)	Nije ust. Pristn/25G
<i>Listeria</i> sp. (ucf/g)	100

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

13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process	Da
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	Da
Postotak masti:	Da
Prebrojanih komada:	Da
Otkrivanje metala:	Da

14. ODOBRENJE

Ime i funkcija	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	07/08/2019
Klijent	