

## Girella con caramello al burro salato

Pasta laminata lievitata, girella con 29% di crema al caramello al burro salato, surgelato

CODICE: 120701950150

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2019-08-07

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 95 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, olio vegetale (palma, colza), zucchero, **latte** condensato (**latte**, zucchero), lievito, caramello (3%), burro salato (crema (**latte**), sale (0,1%), fermenti lattici (**latte**)) (2%), **glutine di frumento**, sale iodato (sale, iodato di potassio), amido di mais modificati, **latte** scremato, burro concentrato (**latte**), sale, destrosio, proteine del **latte**, proteine vegetali, colorante alimentare (concentrato di mela, carota, ibisco, melassa, cartamo, limone, ravanello e ribes nero), farina di **frumento** fermentato, correttore di acidità (E270, E330, E331), antiossidante (E300, E304i, E306), emulsionante (E322, E471, E472e), addensante (E406, E460i, E466), aroma, 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)

Tipo data: MM/YYYY

### 3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

Cuocere senza scongelare						
	Congelatore	Rimuovere dal cartone				
Scongelare e cuocere						
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongelamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			30 min	20-22 min a 180°C	Si	30 min
				20-25 min a 165°C	Si	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 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Lunghezza	mm	104	109	99
Larghezza	mm	86	91	81
Altezza	mm	27	30	24

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

#### Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	435	396 x 296 x 243	5,7	2

#### Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO/EPAL	Di legno	1200 x 800 x 2094	416	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"/>
GTIN-13 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"/>
GTIN-13 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 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"/>

### 8. IMMAGINI



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

### 7. CERTIFICAZION

BRC

IFS

### 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)	1.303
Energia (kcal/100g)	311
Grassi totali (g/100g)	15,4
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	7,4
Carboidrati (g/100g)	36,6
Di cui zuccheri (g/100g)	13,6
Proteine (g/100g)	5,9
Sale (g/100g)	1,05

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

### 11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

### 12. 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</i> sp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
<i>Listeria</i> sp. (ufc/g)	100

\* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

### 13. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	SI
Peso	
Dimensioni	
Temperatura:	SI
Percentuale di grassi:	SI
Conteggio pezzi:	SI
Metal detection:	SI

### 14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	07/08/2019
Cliente		