

## Girella al formaggio

Pasta laminata lievitata, girella con 28% di ripieno di CheddarJalapenos, surgelato

CODICE: 122710054606

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2018-10-10

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 105 g\*

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, olio vegetale (palma, colza), **formaggio** cheddar (4%), lievito, jalapeno (3%), amidi modificati, grasso vegetale (palma), zucchero, **glutine** di **frumento**, sale, maltodestrina, **burro** concentrato, **latte** scremato, fibre vegetali, sciroppo di glucosio, **latte** scremato in polvere, proteine del **latte**, destrosio, proteine vegetali, farina di **frumento** fermentato, coloranti (E160b), correttore di acidità (E270, E330), antiossidante (E300, E304i, E306), emulsionante (E322, E471, E472e), addensante (E415, E461), aroma, aroma (contiene **latte**), aroma naturale, 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
				22-27 min, 165°C	<input checked="" type="checkbox"/>	30 min
						
Scongelare e cuocere	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			30 min	20-22 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 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Peso	g	105	110	100
Lunghezza	mm	104	109	99
Larghezza	mm	90	95	85
Altezza	mm	30	33	27

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,625	25

#### Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	602	396 x 296 x 332	7,875	3

#### 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 2142	432	8	48

### 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"/>

### 8. IMMAGINI



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

### 7. CERTIFICAZIONE

BRC Issue 7 at grade A

IFS Issue 6 at higher level

### 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)	1.331
Energia (kcal/100g)	319
Grassi totali (g/100g)	17,9
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	8,5
Carboidrati (g/100g)	30,9
Di cui zuccheri (g/100g)	3,4
Proteine (g/100g)	7,9
Sale (g/100g)	1,37

### 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	10/10/2018
Cliente	