



Gourmand  
PASTRIES

## Pain au chocolat maslac

Dizano lisnato tijesto, pain au chocolat sa 18% maslaca i 11% čokolade, dubokozamrznuto

Šifra: 126000708606

Kategorija: Ne garban/Spreman za garbanje

Primjenjuje se od: 2020-08-06

### 1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 70 g

Težina po kutiji: 14,000 kg

Sastojci:

**pšenično** brašno, maslac (**mlijeko**) (18%), voda, čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator (E322**soja**)) (11%), kvasac, šećer, **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), biljno ulje (repicino), tvar za tretiranje brašna (E300), 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 6. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumsko označavanje:

MM/YYYY

### 3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT

Ostavite dovoljno mjesta između proizvoda kako bi se dobro ispekli.



Garbati i peći

Zamrziva  
č

Izvaditi iz  
kutije

Odmrzavan  
je

60 min

Garbati

60 min, 30°  
C, 80% RV

Peći

14-16 min  
na 180°C

Gőzölje

Da

Hűtse

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 otovaranju 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 $1x\sigma^*$	Donji limit $1x\sigma^*$
Dužina	mm	95	100	90
Širina	mm	50	55	45
Visina	mm	15	18	12

\* $\pm 1x\sigma$ : 65%;  $\pm 2x\sigma$ : 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	3,5	50

### Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	621	396 x 296 x 332	14,000	4

### Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO	Drveno	1200 x 800 x 1810	610	8	40

## 6. ŠIFRIRANJE I PRAĆENJE

### Unutarnja vreća

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input checked="" 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"/>

## 7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

## 8. SLIKE

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



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

### 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 ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

### 10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)	1,494
Energija (kcal/100g)	357
Masti (g/100g)	17,8
od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)	11,1
Ugljikohidrati (g/100g)	40,3
od kojih šećeri (g/100g)	11,8
Bjelančevine (g/100g)	7,7
Sol (g/100g)	1,01

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 spp. (ucf/g)	Nije ust Pristn/25G
Listeria monocytogenes (ucf/g)	100

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

### 13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process Control:	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	06/08/2020
Klijent		