



Gourmand
PASTRIES

Mini pain au chocolat maslac

Dizano lisnato tijesto, mini pain au chocolat sa 19% maslaca i 10% čokolade, dubokozamrznuto

Šifra: 126500302001

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2020-02-17

1. TEŽINA I SASTOJCI

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

Sastojci:

pšenično brašno, maslac (**mljeko**) (19%), voda, čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator (E322**soja**)) (10%), kvasac, šećer, jodirana sol (sol, kalijev jodat), **pšenični gluten**, obrano **mljeko**, biljno ulje (repičino), dekstroza, **mliječne** bjelancevine, biljne bjelancevine, antioksidant (E300), emulgator (E472e), 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

18-20 min na 165°C

Ne

30 min



Odmrznuti i peći

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije

Odmrzavanje

Peći

Gőzölje

Hűtse

20 min

12-14 min na 180°C

Ne

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.

4. PARAMETAR PROIZVODA/NE PEČEN PROIZVOD

| Parametar | Mjerna jedinica | Ciljana vrijednost* | Gornji limit 1 σ * | Donji limit 1 σ * |
|-----------|-----------------|---------------------|---------------------------|--------------------------|
| Dužina | mm | 53 | 56 | 50 |
| Širina | mm | 47 | 49 | 45 |
| Visina | mm | 23 | 25 | 21 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 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 ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

| | |
|---|-------|
| Energija (kJ/100g) | 1,514 |
| Energija (kcal/100g) | 362 |
| Masti (g/100g) | 19,1 |
| od kojih zasićene masne kiseline (g/100g) | 12,1 |
| Ugljikohidrati (g/100g) | 39,3 |
| od kojih šećeri (g/100g) | 11,4 |
| Bjelančevine (g/100g) | 7,2 |
| Sol (g/100g) | 0,97 |

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

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: | 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 | 17/02/2020 |
| Klijent | |