

Pain au chocolat burro con crema

Pasta laminata lievitata, fagotto con 16% di crema pasticcera, 15% di burro e 10% di cioccolato, surgelato

CODICE: 127500903004

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2018-10-10

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 90 g*

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, **burro** (15%), cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (10%), zucchero, lievito, **glutine di frumento**, amidi modificati, sale, siero in polvere (**latte**), **latte** scremato, olio vegetale (colza), grasso vegetale (noce di cocco), **latte** intero in polvere, destrosio, proteine del **latte**, proteine vegetali, coloranti (E160a), antiossidante (E300), emulsionante (E450, E471, E472e), addensante (E401), stabilizzante (E516), aroma, 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
				20-25 min, 165°C		30 min
						
Scongelare e cuocere	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			30 min	20-22 min, 180°C		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 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Peso	g	90	93	87
Lunghezza	mm	100	105	95
Larghezza	mm	65	70	60
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	2,7	30

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	403	396 x 296 x 242	5,4	2

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 2086	397	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"/>
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"/>

7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade A

IFS Issue 6 at higher level

8. IMMAGINI



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

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 , Frutta a guscio e i loro prodotti	

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.409
Energia (kcal/100g)	336
Grassi totali (g/100g)	15,7
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	10,2
Carboidrati (g/100g)	40,4
Di cui zuccheri (g/100g)	14,0
Proteine (g/100g)	7,6
Sale (g/100g)	0,96

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	