

Kroasan maslac praline

Dizano lisnato tijesto, croissant sa 17% praline punjenja, 15% maslaca i 3% čokoladne dekoracije, dubokozamrznuto

Šifra: 132500003004

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2018-12-10

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda: 100 g

Sastojci:

pšenično brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (15%), šećer, kvasac, biljna mast (palmina, suncokret), čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator (E322soja)) (3%), **lješnjaci** (1,7%), **pšenični gluten**, kakaov prah smanjene masti, sol, **bademi**, obrano **mlijeko**, biljno ulje (repičino), dekstroza, **pšenična** škrob, **mliječne** bjelanjčevine, biljne bjelanjčevine, antioksidant (E300), emulgator (E322soja, E472e), prirodna aroma, 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

20-25 min na 165°C

Da

30 min



Odmrznuti i peći

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije

Odmrzavanje

Peći

Gőzölje

Hűtse

30 min

18-20 min na 180°C

Da

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.



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 1 σ *	Donji limit 1 σ *
Dužina	mm	150	160	140
Širina	mm	65	70	60
Visina	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	3	30

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	403	396 x 296 x 242	6	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 2086	436	8	64

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"/>

7. CERTIFICIRANJE

BRC Issue 7 at grade AA

IFS Issue 6 at higher level

8. SLIKE



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: bademi, lješnjaci

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: pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

11. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1.605

Energija (kcal/100g)

383

Ukupne masti (g/100g)

19,1

Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

10,1

Ugljikohidrati (g/100g)

43,7

Od kojih šećeri (g/100g)

16,1

Bjelancevine (g/100g)

8,3

Sol (g/100g)

0,83

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

12. GMO - STATUS

Proizvod nije genetski modificiran (na temelju (EC/1829/2003 - EC/1830/2003)

13. OPOZIV

U slučaju opoziva, kupac će biti obaviješten putem telefona i e-pošte unutar 24 sata.

14. MIKROBIOLOGIJA

Mikro-organizmi	MAX*
<i>Escherichia coli</i> (ucf/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (ucf/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (ucf/g)	100
<i>Salmonella</i> sp. (ucf/g)	ODS/25g
<i>Listeria</i> sp. (ucf/g)	100

* Granične vrijednosti Belgijska agencija za sigurnost hrane i propise 2073/2005.

15. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process	mind. 30. perciben
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	mind. 30. perciben
Postotak masti:	mind. 30. perciben
Prebrojanih komada:	mind. 30. perciben
Otkrivanje metala:	ferro (2 mm)
	non-ferro (2mm)
	st st (3mm)

15. ODOBRENJE

	Ime i funkcija	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	18/03/2019
Klijent		