



Gourmand
PASTRIES

Twister sa čokoladom i custard kremom

Dizano lisnato tijesto, twister sa 32% custard kreme, 11% čokolade i 11% maslaca, dubokozamrznuto

Šifra: 134500902006

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2020-02-06

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 90 g
Težina po kutiji: 4.500 kg

Sastojci:

voda, **pšenično** brašno, čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator (E322**soja**)) (11%), maslac (**mlijeko**) (11%), šećer, kvasac, sirutka u prahu (**mlijeko**), **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), obrano **mlijeko**, biljna mast (kokosovo), punomasno **mlijeko** u prahu, biljno ulje (repičino), **mliječne** bjelanjčevine, dekstroza, biljne bjelanjčevine, sol, bojilo (E160a(iii)), antioksidant (E300), zgušnjivač (E1414, E401), emulgator (E450, E471, E472e), stabilizator (E516), prirodna aroma, 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

Uvijeti 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)

Datumska 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

20-22 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	200	210	190
Širina	mm	35	40	30
Visina	mm	25	28	22

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	25

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	388	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	456	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)

1,191

Energija (kcal/100g)

284

Masti (g/100g)

12,3

od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

7,6

Ugljikohidrati (g/100g)

37,4

od kojih šećeri (g/100g)

16,3

Bjelančevine (g/100g)

5,2

Sol (g/100g)

0,71

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:

Težina

Dimenzije

Temperatura:

Postotak masti:

Prebrojanih komada:

Otkrivanje metala:

Da

Da

Da

Da

Da

14. ODOBRENJE

Ime i funkcija	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	06/02/2020
Klijent	