



Gourmand  
PASTRIES

## Medni višezrnati kroasan maslac

Dizano lisnato tijesto, croissant sa sjemenkama sa 22% maslaca, 15% mednog punjenja, dubokozamrznuto

Šifra: 139500900150

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2019-12-16

### 1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 90 g  
Težina po kutiji: 5.400 kg

Sastojci:

**pšenično** brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (18%), cvjetni med (mješavina meda iz država EU-a i meda iz država koje nisu države EU-a) (6%), glukozni sirup, kvasac, šećer, **pšenični gluten**, **pšenične** posije, **raženo** brašno, pirovo brašno (**pšenično**), jodirana sol (sol, kalijev jodat), sjemenke lana, sjemenke suncokreta, biljno ulje (repičino), brašno od prženog **ječmenog** slada, brašno **pšenično** slada, sol, konzervansi (E202), antioksidant (E233, E300, E334), regulator kiselosti (E330), zgušnjivač (E1442, E406, E460), emulgator (E472e), enzimi, stabilizator (E953)

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

20-25 min na 165°C



Gőzölje

Da



Hűtse

30 min



Odmrznuti i peći

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije

Odmrzavanje

20 min



Peći

18-20 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 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 $\sigma$ *	Donji limit 1 $\sigma$ *
Dužina	mm	145	155	135
Širina	mm	60	70	50
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	2,7	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	5.400	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	397	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"/>

## 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), raženo, ječamskog

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: Jaja i proizvodi od jaja ; Zrna soje i proizvodi od soje ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

## 10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1,392

Energija (kcal/100g)

333

Ukupne masti (g/100g)

16,8

Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

10,0

Ugljikohidrati (g/100g)

37,7

Od kojih šećeri (g/100g)

11,5

Bjelancevine (g/100g)

6,7

Sol (g/100g)

0,94

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	17/12/2019
Klijent		