



Gourmand
PASTRIES

Croissant burro multicereali miele

Pasta laminata lievitata, croissant multicereali con 18% di burro e 15% di ripieno di miele, surgelato

CODICE: 139500900150

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2019-12-16

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 90 g
Peso per scatola: 5.400 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (18%), miele di fiori (miscela di mieli originari e non originari dell'UE) (6%), sciroppo di glucosio, lievito, zucchero, **glutine** di **frumento**, crusca di **frumento**, farina di **segale**, farina di farro (**frumento**), sale iodato (sale, iodato di potassio), semi di lino, semi di girasole, olio vegetale (colza), farina di malto d'**orzo** tostati, farina di malto di **frumento**, sale, conservante (E202), antiossidante (E233, E300, E334), correttore di acidità (E330), addensante (E1442, E406, E460), emulsionante (E472e), enzimi, stabilizzante (E953)

Indicazioni sugli allergeni

Per una lista degli allergeni, compresi cereali contenenti glutine, vedi gli ingredienti in **grassetto**.

Per una panoramica completa degli allergeni, compresa una potenziale contaminazione incrociata, vedi il capitolo 9.

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

Cuocere senza decongelare					
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Cottura	Vapore	Raffreddare
			20-25 min a 165°C	SI	30 min
Scongelare e cuocere					
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore
			20 min	18-20 min a 180°C	SI
					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 *
Lunghezza	mm	145	155	135
Larghezza	mm	60	70	50
Altezza	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	5.400	2

Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO/EPAL	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"/>
GTIN-13 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"/>
GTIN-13 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 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"/>

8. IMMAGINI

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

7. CERTIFICAZION

BRC

IFS

9. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro), segale, orzo

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

Questo prodotto può contenere anche tracce di: Uova e prodotti a base di uova ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+

-

-

-

-

-

+

-

-

-

-

-

-

-

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)

1,392

Energia (kcal/100g)

333

Grassi totali (g/100g)

16,8

Di cui acidi grassi saturi (g/100g)

10,0

Carboidrati (g/100g)

37,7

Di cui zuccheri (g/100g)

11,5

Proteine (g/100g)

6,7

Sale (g/100g)

0,94

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

12. ANALISI MICROBIOLOGICA

Micro-organismo	MAX*
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella sp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
Listeria sp. (ufc/g)	100

* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

13. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	SI
Peso	
Dimensioni	
Temperatura:	SI
Percentuale di grassi:	SI
Conteggio pezzi:	SI
Metal detection:	SI

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	17/12/2019
Cliente		