



Gourmand
PASTRIES

Kroasan maslac Gouda Sir

Dizano lisnato tijesto, croissant sa 17% punjenja sira Gouda i 15% maslaca, dubokozamrznuto

Šifra: 145000003006

Kategorija: Ne garban/Spreman za garbanje

Primjenjuje se od: 2020-08-06

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 100 g

Težina po kutiji: 10,000 kg

Sastojci:

pšenično brašno, voda, maslac (**mljeko**) (15%), sir (Gouda) (**mljeko**) (6%), kvasac, šećer, **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), biljno ulje (palmino (100% RSPO certificirano održivo iz Odvojenog (SG) opskrbnog lanca), repičino, suncokret), krumpirova škrob, maltodekstrin, obrano **mljeko** u prahu, cijelo **jaje** u prahu, sir u prahu (**mljeko**), biljna vlakna, sol, **pšenična** škrob, glukozni sirup, biljne bjelančevine, sok od limuna koncentrat, **mliječne** bjelančevine, začini, tvar za tretiranje brašna (E300), modificirani škrob (E1414), prirodna aroma, prirodna aroma (sadrži **mljeko**), 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 6. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumsko označavanje: MM/YYYY

3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT

Ostavite dovoljno mjesta između proizvoda kako bi se dobro ispekli.



Garbati i peći

Zamrziva
č

Izvaditi iz
kutije

Odmrzavan
je

60 min

Garbati

Peći

Gőzölje

Hűtse

60 min, 30°
C, 80% RV

16-18 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 $1x\sigma^*$ | Donji limit $1x\sigma^*$ |
|-----------|-----------------|---------------------|---------------------------|--------------------------|
| Dužina | mm | 150 | 157 | 143 |
| Širina | mm | 45 | 48 | 42 |
| Visina | mm | 30 | 33 | 27 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 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 | 5 | 50 |

Karton

| Tip | Materijal | Tara Težina (g) | Dimenzije D x Š x V (mm) | Neto Težina (kg) | Vrećica/kutija |
|--------|-----------|--------------------|-----------------------------|---------------------|----------------|
| Kutija | Karton | 513 | 396 x 296 x 229 | 10,000 | 2 |

Paleta

| Tip | Materijal | Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm) | Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg) | Kutija/red | Kutija/paleta |
|------|-----------|--|---|------------|---------------|
| EURO | Drveno | 1200 x 800 x 1982 | 699 | 8 | 64 |

6. ŠIFRIRANJE I PRAĆENJE

Unutarnja vreća

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Broj artikla | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Rok trajanja | <input checked="" 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

IFS

8. SLIKE

Fotografije su samo indikativne, moguće je malo odstupanje od stvarnosti.



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

+ : prisutni - : izostaju

10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

| | |
|---|-------|
| Energija (kJ/100g) | 1,303 |
| Energija (kcal/100g) | 311 |
| Masti (g/100g) | 15,8 |
| od kojih zasićene masne kiseline (g/100g) | 9,9 |
| Ugljikohidrati (g/100g) | 32,5 |
| od kojih šećeri (g/100g) | 3,5 |
| Bjelančevine (g/100g) | 9,0 |
| Sol (g/100g) | 1,27 |

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

11. GMO - STATUS

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

12. MIKROBIOLOGIJA

| Mikro-organizmi | MAX* |
|--------------------------------|---------------------|
| Escherichia coli (ucf/g) | 100 |
| Bacillus cereus (ucf/g) | 1000 |
| Staphylococcus aureus (ucf/g) | 100 |
| Salmonella spp. (ucf/g) | Nije ust Pristn/25G |
| Listeria monocytogenes (ucf/g) | 100 |

* Mikrobiološke smjernice koje je izradila FMFP Research Group, Sveučilište u Ghentu

13. KONTROLA KVALITETE

| | |
|------------------------------|----|
| Statistical Process Control: | Da |
| Težina | |
| Dimenzije | |
| Temperatura: | Da |
| Postotak masti: | Da |
| Prebrojanih komada: | Da |
| Otkrivanje metala: | Da |

14. ODOBRENJE

| | Ime i funkcija | Datum |
|----------|---|------------|
| Gourmand | Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance | 06/08/2020 |
| Klijent | | |