

Croissant burro con prosciutto e formaggio Gouda

Pasta laminata lievitata, croissant con 15% di burro, 9% di prosciutto e 10% di ripieno di formaggio Gouda, surgelato

CODICE: 146000003006

Grado di comodità: No lievitato / Per lievitare

Valido dal: 2019-05-10

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15%), prosciutto (carne di maiale (90%), acqua, sale, correttori di acidità(E331), stabilizzanti (E451), aroma di affumicatura,antiossidanti(E316), conservanti (E250)) (9%), lievito, formaggio (Gouda) (**latte**) (4%), zucchero, **glutine di frumento**, sale iodato (sale, iodato di potassio), olio vegetale (palma, colza, girasole), maltodestrina, **latte** scremato in polvere, **uova** intere in polvere, formaggio in polvere (**latte**), fibre vegetali, sale, amido di patata, amido di **frumento**, sciroppo di glucosio, proteine vegetali, succo di limone concentrato, proteine del **latte**, spezia, antiossidante (E300), addensante (E1414), emulsionante (E472e), aroma naturale, aroma naturale (contiene **latte**), enzimi

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 6° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

Lasciare spazio sufficiente tra i prodotti.



Lievitare e cuocere

Congelat
ore

Rimuovere
dal cartone

Scongela-
mento

60 min

Lievitazione

60 min, 30°
C, 80% UR

Cottura

16-18 min a
180°C

Vapore

Sì

Raffreddare

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 | 150 | 157 | 143 |
| Larghezza | mm | 45 | 48 | 42 |
| Altezza | mm | 30 | 33 | 27 |

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

Cartone

| Tipo | Materiale | Tara Peso (g) | Dimensioni Lu x La x A (mm) | Netto Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box | Cartone | 513 | 396 x 296 x 229 | 10 | 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 1982 | 699 | 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"/> |

7. CERTIFICAZION

BRC

IFS

8. IMMAGINI



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

9. ALLERGENI

| | |
|--|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro) | + |
| 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: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale, orzo ; 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) | 1,257 |
| Energia (kcal/100g) | 300 |
| Grassi totali (g/100g) | 14,9 |
| Di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 9,2 |
| Carboidrati (g/100g) | 31,1 |
| Di cui zuccheri (g/100g) | 3,5 |
| Proteine (g/100g) | 9,8 |
| Sale (g/100g) | 1,33 |

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. RICHIAMO

In caso di richiamo del prodotto, il cliente sarà informato entro 24 ore per telefono ed e-mail.

13. ANALISI MICROBIOLOGICA

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

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

14. CONTROLLO QUALITÀ

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

15. APPROVAZIONE

| | Nome e funzione | Data |
|----------|---|------------|
| Gourmand | Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance | 10/05/2019 |
| Cliente | | |