

## Pain multicereali crema formaggio di capra e fichi

Pasta laminata lievitata, fagotto multicereali con 13% di caprino e 12% di marmellata di fichi, surgelato

CODICE: 149700002099

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2019-02-07

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, crema di formaggio di capra (**latte**) (13%), olio vegetale (palma, noce di cocco, colza), fichi (7%), zucchero, lievito, semi di lino, semi di lino (marrone), crusca di **frumento**, semi di girasole, farina di **farro**, farina di **segale**, burro (**latte**), **glutine** di **frumento**, sale iodato (sale, iodato di potassio), amido, **latte** scremato, farina di malto d'**orzo** tostati, farina di malto d'**segale**, sale, destrosio, siero acido di **latte** in polvere, proteine vegetali, proteine del **latte**, coloranti (E160a), conservante (E202), correttore di acidità (E330, E331), antiossidante (E300), emulsionante (E471, E472e), addensante (E418), aroma, 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.

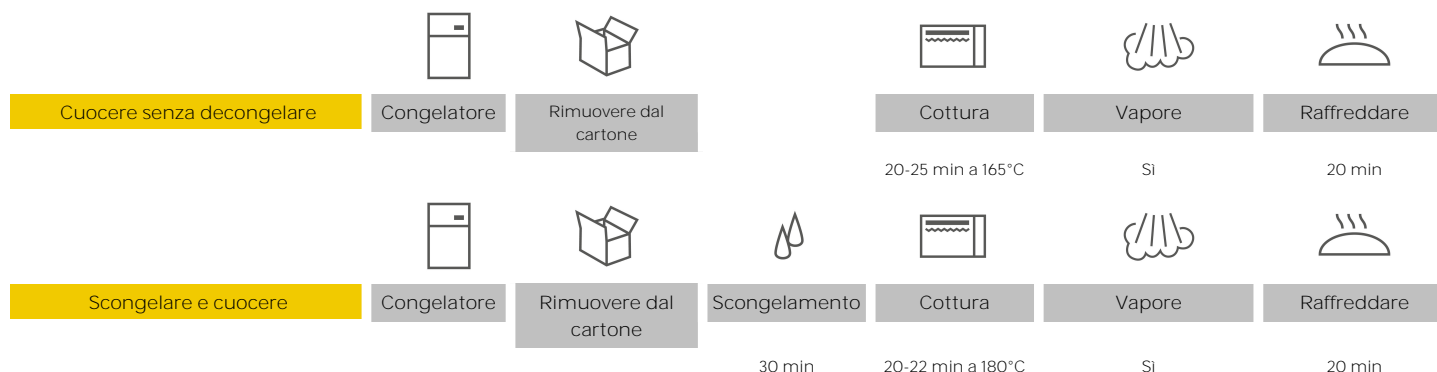
Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

Durata di conservazione: Fine alla 12° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

### 3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO



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.

### 4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Lunghezza	mm	120	130	110
Larghezza	mm	85	95	75
Altezza	mm	45	50	40

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	3	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	6	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 1844	361	8	56

### 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



Foto 1: Prodotto non cotto

### 7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade AA

IFS Issue 6 at higher level



Foto 2: Prodotto cotto

### 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)	1.355
Energia (kcal/100g)	325
Grassi totali (g/100g)	19,1
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	9,6
Carboidrati (g/100g)	28,1
Di cui zuccheri (g/100g)	7,6
Proteine (g/100g)	8,5
Sale (g/100g)	0,90

### 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)	ASS/25g
<i>Listeria sp.</i> (ufc/g)	100

\* Limiti d'azione Agenzia belga per la sicurezza alimentare e Regolamento 2073/2005

### 14. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	ogni 30 min.
Peso	
Dimensioni	
Temperatura:	ogni 30 min.
Percentuale di grassi:	ogni 30 min.
Conteggio pezzi:	ogni 30 min.
Metal detection:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) ac inoss (3 mm)

### 15. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	07/02/2019
Cliente		