

Danesina con crema

Pasta danese lievitata, danesina con 19% di crema pasticcera e 1% di guarnizione di nocciola, surgelato

CODICE: 153605000102

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2018-08-16

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g*

Ingredienti:

acqua, farina di **frumento**, olio vegetale (palma, colza), zucchero, **uova**, lievito, amidi modificati, sciroppo di zucchero invertito, **nocciole**, destrosio, **glutine** di **frumento**, sale, siero in polvere (**latte**), **mandorle**, grasso vegetale (noce di cocco), semi di **soia**, fagioli, sciroppo di glucosio, semi di albicocca, proteine del **latte**, **latte** intero in polvere, vitamine A, coloranti (E160a), correttore di acidità (E330, E339), antiossidante (E300), emulsionante (E450, E471, E472e), addensante (E401, E406), aroma, aroma naturale, enzimi, stabilizzante (E404, E450, E516, E953)

* peso medio: controllato attraverso il controllo statistico di processo

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

Lasciare spazio sufficiente tra i prodotti.



Cuocere senza decongelare

Congelatore

Rimuovere dal
cartone

Cottura

Vapore

Raffreddare

17-20 min, 190°C



20 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 * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Peso | g | 100 | 103 | 97 |
| Lunghezza | mm | 90 | 95 | 85 |
| Larghezza | mm | 90 | 95 | 85 |
| Altezza | mm | 20 | 23 | 17 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 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 | Plastica blu | 19 | 520 x 350 | 1,2 | 12 |

Cartone

| Tipo | Materiale | Tara Peso (g) | Dimensioni Lu x La x A (mm) | Netto Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box | Cartone | 794 | 396 x 296 x 150 | 4,8 | 4 |

Pallet

| Tipo | Materiale | Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm) | Peso pallet (pallet incluso) (kg) | Box/strato | Box/pallet |
|------|-----------|---|--------------------------------------|------------|------------|
| EURO | Di legno | 1200 x 800 x 1950 | 563 | 8 | 96 |

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"/> |
| EAN13 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"/> |
| EAN13 codice a barre | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN128 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



Foto 2: Prodotto cotto

7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade A

IFS Issue 6 at higher level

9. ALLERGENI

| | |
|---|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | + |
| 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 | - |

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Energia (kJ/100g) | 1.457 |
| Energia (kcal/100g) | 349 |
| Grassi totali (g/100g) | 22,0 |
| Di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 8,8 |
| Carboidrati (g/100g) | 31,5 |
| Di cui zuccheri (g/100g) | 9,5 |
| Proteine (g/100g) | 5,8 |
| Sale (g/100g) | 0,44 |

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 telefonicamente e a mezzo fax.

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 |

* Valori guida (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 | 16/10/2018 |
| Cliente | | |