

Mini corona danesa crema

Pastelería danesa con levadura, mini corona con 25% de crema pastelera y 2% de cubierta de avellana, congelado

CÓDIGO: 153605420106

Grado de conveniencia: Fermentado/Hornear desde cong.

Válido desde: 2018-10-15

1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto: 42 g*

Ingredientes:

agua, harina de **trigo**, aceite vegetal (palma, colza), azúcar, **huevo**, **avellana** (2%), almidón modificado, levadura, dextrosa, suero en polvo (**leche**), grasa vegetal (coco), sal, **almendras**, semillas de **soja**, proteínas de **leche**, alubias blancas, **gluten** de **trigo**, **leche** entera en polvo, huesos de albaricoque, vitamina A, colorante (E160a), corrector de acidez (E330, E339), antioxidante (E300), emulgente (E450, E471, E472e), espesante (E401), estabilizador (E404, E450, E516), aroma, aroma natural, enzimas

* peso promedio: controlado mediante el control estadístico de procesos

2. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

Transporte y condiciones de almacenamiento: Almacenamiento a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. Mantenga la bolsa bien cerrada para evitar quemaduras por congelación.

Tiempo de conservación: Final del 12º mes después de la producción (en condiciones adecuadas de almacenamiento)

Tipo de fecha: MM/YYYY

3. INSTRUCCIONES DE HORNEADO

UTILIZA PAPEL PERGAMINO

Deje suficiente espacio entre los productos, por lo que tienen suficiente espacio para hornear.



Hornear desde congelado

Congelador

Saca de la caja

Hornear

14-17 min, 190°C

Vapor



Enfriamiento

30 min

Observación

El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar según el tipo de horno. Asegúrese de que el horno se precalienta correctamente. Mientras el precalentamiento, fija el horno 25 °C más alta que la temperatura de horneado especificado. Debido a la apertura del horno, la temperatura puede disminuir.



Añade vapor al inicio del proceso de hornear. Esto le da un acabado más crujiente y más volumen. Deja que el vapor se escape 5 minutos antes del fin para asegurarse de que los productos están totalmente horneados.

4. PARÁMETRO DEL PRODUCTO / producto sin hornear

Parámetro	Unidad de medida	Valor objetivo*	Límite superior 1 σ *	Límite inferior 1 σ *
Peso por pieza	g	42	43	41
Longitud	mm	55	57	53
Anchura	mm	50	52	48
Altura	mm	25	27	23

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. DATOS DE ENVASADO

Bolsa interior

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensiones L x An (mm)	Neto Peso (kg)	Piezas/bolsa
Bolsa plástica	Plástico azul	19	520 x 350	1,008	24

Cartón

Tipo	Material	Tara Peso (g)	Dimensiones L x An x Al (mm)	Neto Peso (kg)	Bolsas/caja
Caja	Cartón	813	396 x 296 x 150	5,04	5

Paleta

Tipo	Material	Dimensiones (Pal. incl. L x An x Al) (mm)	Peso total del palet (incl. palet) (kg)	Cajas/capa	Cajas/palet
EURO	De madera	1200 x 800 x 1950	588	8	96

6. CODIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

Bolsa interior

Número de artículo	<input checked="" type="checkbox"/>
Tiempo de conservación	<input type="checkbox"/>
Sin información	<input type="checkbox"/>
Número de lote	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 código de barras	<input type="checkbox"/>
Otra información	<input checked="" type="checkbox"/>
Descripción otra info: Hora, descripción del producto	

Etiqueta caja en la esquina

Número de artículo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descripción del producto	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 código de barras	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 código de barras	<input checked="" type="checkbox"/>
Tiempo de conservación	<input checked="" type="checkbox"/>
Sin información	<input type="checkbox"/>
Número de lote	<input checked="" type="checkbox"/>
Otra información	<input type="checkbox"/>

8. IMÁGENES



Imagen 1: Producto sin hornear



Imagen 2: Producto horneado

7. CERTIFICACIÓN

BRC versión 7 grado A

IFS versión 6 nivel más alto

9. ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y productos derivados	+
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-
Huevos y productos a base de huevo	+
Pescado y productos a base de pescado	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+
Frutos de cáscara y productos derivados	+
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm)	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-

+ : presente - : ausente

10. VALORES NUTRICIONALES

Energía (kJ/100g)	1.376
Energía (kcal/100g)	330
Grasa total (g/100g)	21,3
De los cuales ácidos grasos saturados (g/100g)	8,2
Hidratos de carbono (g/100g)	29,1
De los cuales azúcares (g/100g)	8,6
Proteínas (g/100g)	5,1
Sal (g/100g)	0,42

11. ESTADO OGM

Este producto no ha sido modificado genéticamente (según la CE/1829/2003 y EC/1830/2003).

12. RETIRADA

En el caso de que resulte necesaria la retirada de productos, se informará el cliente por teléfono y por fax dentro de las 24 horas.

13. MICROBIOLOGÍA

Microorganismos	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)	AUS/25g
<i>Listeria sp.</i> (ufc/g)	100

* Valores indicativos (reglamento 2073/2005)

14. CONTROL DE CALIDAD

Control del Proceso	cada 30 min.
Peso	
Dimensiones	
Temperatura:	cada 30 min.
Porcentaje de grasa:	cada 30 min.
Cantidad de piezas:	cada 30 min.
Detección de metales:	hierro (2 mm) no hierro (2 mm) ac inox (3 mm)

15. APROBACIÓN

	Nombre y puesto	Fecha
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata specialist	15/10/2018
Cliente		