

Treccina alla crema pasticceria-mirtilli

Pasta danese lievitata, treccia con 14% di crema pasticceria, 12% di marmellata di mirtilli e 3% di zucchero di guarnizione, surgelato

CODICE: 157600000106

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2019-03-28

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, olio vegetale (palma, colza), zucchero, **uova**, mirtillo (4%), jarabe de glucosa-fruttosio, lievito, siero in polvere (**latte**), sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, grasso vegetale (noce di cocco), **latte** intero in polvere, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, vitamine A, coloranti (E160a (iii)), conservante (E202), antiossidante (E233, E300), correttore di acidità (E330, E331, E333), addensante (E1414, E1442, E401, E406, E440i), emulsionante (E450, E471, E472e), aroma, carota concentrata e ibisco, enzimi, stabilizzante (E516, E953)

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



Cuocere senza decongelare

Congelatore

Rimuovere dal
cartone

Cottura

Vapore

Raffreddare

17-20 min a 190°C

No

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.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	115	120	110
Larghezza	mm	70	75	65
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	LPDE trasparente	19	520 x 350	4,8	48

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	429	396 x 296 x 150	4,8	1

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	528	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"/>
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. CERTIFICAZIONE

BRC Issue 7 at grade AA

IFS Issue 6 at higher level

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)	1.416
Energia (kcal/100g)	339
Grassi totali (g/100g)	19,6
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	7,9
Carboidrati (g/100g)	35,8
Di cui zuccheri (g/100g)	15,1
Proteine (g/100g)	4,3
Sale (g/100g)	0,47

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)	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	28/03/2019
Cliente		