

Midi croissant burro dritto

Pasta laminata lievitata, croissant con 22% di burro, surgelato

CODICE: 111500422004

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2020-02-17

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 42 g

Peso per scatola: 3.780 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, burro (**latte**) (22%), acqua, lievito, zucchero, sale iodato (sale, iodato di potassio), **uova**, **glutine di frumento**, olio vegetale (colza), antiossidante (E300), emulsionante (E472e), 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

Cuocere senza decongelare								
	Congelatore	Rimuovere dal cartone				Cottura	Vapore	Raffreddare
						19-21 min a 165°C	Si	30 min
Scongelare e cuocere								
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore	Raffreddare		
			20 min	12-14 min a 180°C	Si	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	100	104	96
Larghezza	mm	47	50	44
Altezza	mm	32	34	30

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	1,89	45

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	333	396 x 296 x 175	3.780	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 2075	388	8	88

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

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

7. CERTIFICAZION

BRC

IFS

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)

1.450

Energia (kcal/100g)

347

Grassi (g/100g)

18,6

di cui acidi grassi saturi (g/100g)

12,0

Carboidrati (g/100g)

36,5

di cui zuccheri (g/100g)

6,0

Proteine (g/100g)

7,5

Sale (g/100g)

1,29

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. ANALISI MICROBIOLOGICA

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

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

13. CONTROLLO QUALITÀ

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

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	17/02/2020
Cliente		