

## Brezel croissant burro curvo

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

CODICE: 112590804602

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2020-01-28

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 80 g

Peso per scatola: 7.200 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (22%), lievito, zucchero, **glutine di frumento**, sale iodato (sale, iodato di potassio), olio vegetale (colza), correttore di acidità (E524), 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 congelare |  |  |   |  |   |   |
|                         | Congelatore   | Rimuovere dal cartone   |   |  |   |   |
| Scongelare e cuocere    |  |  |  |  |  |  |
|                         | Congelatore   | Rimuovere dal cartone   | Scongellamento  | Cottura  | Vapore  | Raffreddare   |
|                         |   |   | 30 min  | 20-25 min a 165°C  | Si  | 30 min  |
|                         |   |   |   | 18-20 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 $\sigma$ * | Limite inferiore 1 $\sigma$ * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Lunghezza | mm              | 105               | 120                           | 90                            |
| Larghezza | mm              | 52                | 57                            | 47                            |
| Altezza   | mm              | 38                | 43                            | 33                            |

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

## 5. DATI IMBALLAGGIO

Sacchetto interno

| Tipo              | Materiale        | Tara<br>Peso (g) | Dimensioni<br>Lu x La (mm) | Netto<br>Peso (kg) | Pezzi/busta |
|-------------------|------------------|------------------|----------------------------|--------------------|-------------|
| Busta in plastica | LPDE trasparente | 19               | 520 x 350                  | 2,4                | 30          |

Cartone

| Tipo | Materiale | Tara<br>Peso (g) | Dimensioni<br>Lu x La x A (mm) | Netto<br>Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box  | Cartone   | 582              | 396 x 296 x 332                | 7.200              | 3         |

Pallet

| Tipo      | Materiale | Dimensioni<br>(Pal. incl. Lu x La x A) (mm) | Peso pallet<br>(pallet incluso) (kg) | Box/strato | Box/pallet |
|-----------|-----------|---|--------------------------------------|------------|------------|
| EURO/EPAL | Di legno  | 1200 x 800 x 2142                           | 399                                  | 8          | 48         |

## 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

IFS

## 8. IMMAGINI

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



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 ; 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)                   | 1,425 |
| Energia (kcal/100g)                 | 341   |
| Grassi totali (g/100g)              | 18,6  |
| Di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 10,5  |
| Carboidrati (g/100g)                | 34,6  |
| Di cui zuccheri (g/100g)            | 3,9   |
| Proteine (g/100g)                   | 8,0   |
| Sale (g/100g)                       | 1,32  |

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 | Gaël LOOSE<br>Masterdata Clerk<br><small>Approved by: Dr. Pieter Van Vooren<br/>Masterdata specialist &amp; Quality Assurance Engineer</small> | 29/01/2020 |
| Cliente  |  |            |