



Gourmand
PASTRIES

Specifikacije proizvoda

Pecivo sa grožđicama i kremom maslac, ravni

Dizano lisnato tijesto, pecivo sa 23% custard kreme, 14% maslaca i 7% grožđica, dubokozamrznuto

Šifra: 121000004604

Kategorija: Ne garban/Spreman za garbanje

Primjenjuje se od: 2019-11-25

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 100 g

Težina po kutiji: 15.000 kg

Sastojci:

pšenično brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (14%), grožđice (7%), šećer, kvasac, **pšenični gluten**, sirutka u prahu (**mlijeko**), jodirana sol (sol, kalijev jodat), biljna mast (kokosovo), punomasno **mlijeko** u prahu, biljno ulje (repičino, sjeme pamuka), **mliječne** bjelancevine, sol, bojilo (E160a(iii)), antioksidant (E300), zgušnjivač (E1414, E401), emulgator (E450, E471, E472e), stabilizator (E516), prirodna aroma, aroma, enzimi

Savjeti u vezi s alergijama

Za alergene, uključujući žitarice koje sadržavaju gluten, vidjeti sastojke otisnute **masnim** slovima.

Za cjeloviti pregled alergena, uključujući i potencijalnu unakrsnu kontaminaciju, vidjeti poglavlje 9.

Specifične karakteristike proizvoda

Imajte na umu, usprkos pažljivoj kontroli kvalitete, mali kamenčić može ne namjerno ostati.

2. RUKOVANJE PROIZVODOM I KONZERVACIJA

Uvjeti za transport i skladištenje:

Pohrana na -18 °C

Jednom odmrznuti proizvod ne ponovno zamrzavati. Držite vrećicu dobro zatvorenu kako bi se izbjeglo kvarenje proizvoda.

Rok trajanja:

Kraj 6. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumsko označavanje:

MM/YYYY

3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT

Ostavite dovoljno mjesta između proizvoda kako bi se dobro ispekli.



Garbati i peći

Zamrziva
č

Izvaditi iz
kutije

Odmrzavan
je

60 min

Garbati

60 min, 30°
C, 80% RV

Peći

16-18 min
na 180°C

Gőzölje

Da

Hűtse

30 min

Napomena

Vrijeme pečenja i temperatura može oscilirati zavisno o vrsti pećnice. Osigurajte dobro zagrijanu pećnicu. Tijekom zagrijavanja pećnice, namjestite za 25°C više temperaturu nego što piše u uputstvima, zbog toga što pri otvaranju pećnice temperatura pada.



Dodajte pare na samom početku pečenja. Para daje hrskavost završnom proizvodu. Omogućiti izlazak pare 5 minuta prije samog kraja pečenja, kako bi se osiguralo da proizvod u potpunosti bude pečen.

4. PARAMETAR PROIZVODA/NE PEČEN PROIZVOD

Parametar	Mjerna jedinica	Ciljana vrijednost*	Gornji limit $1\sigma^*$	Donji limit $1\sigma^*$
Dužina	mm	120	130	110
Širina	mm	50	55	45
Visina	mm	15	18	12

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

5. PODACI O PAKIRANJU

Unutarnja vreća

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š (mm)	Neto Težina (kg)	Komada/kutija
Plastična vrećica	LPDE bezbojna	19	520 x 350	5	50

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	582	396 x 296 x 332	15.000	3

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO/EPAL	Drveno	1200 x 800 x 1810	649	8	40

6. ŠIFRIRANJE I PRAĆENJE

Unutarnja vreća

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barkod	<input type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input checked="" type="checkbox"/>

Opis ostalih podataka: Vrijeme, opis proizvoda

Kutna etiketa na kutiji

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Opis proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input checked="" type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input type="checkbox"/>

8. SLIKE

Fotografije su samo indikativne, moguće je malo odstupanje od stvarnosti.

7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: pšenično (ukl. pirovo)

Rakovi i proizvodi od rakova

Jaja i proizvodi od jaja

Riba i riblji proizvodi

Kikiriki i proizvodi od kikirikija

Zrna soje i proizvodi od soje

Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)

Orašasto voće te njihovi proizvodi

Celer i njegovi proizvodi

Gorušica i proizvodi od gorušice

Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama

Sumporni dioksid i sulfiti (>10ppm)

Lupina i proizvodi od lupine

Mekušci i proizvodi od mekušaca

+

-

-

-

-

-

+

-

-

-

-

-

-

-

Ovaj proizvod također može sadržavati tragove: Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: raženo, ječamskog; Jaja i proizvodi od jaja; Zrna soje i proizvodi od soje; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1,218

Energija (kcal/100g)

290

Ukupne masti (g/100g)

12,2

Od kojih zasícene masne kiseline (g/100g)

7,6

Ugljikohidrati (g/100g)

38,4

Od kojih šećeri (g/100g)

14,1

Bjelancevine (g/100g)

6,0

Sol (g/100g)

0,85

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

12. MIKROBIOLOGIJA

Mikro-organizmi	MAX*
Escherichia coli (ucf/g)	100
Bacillus cereus (ucf/g)	1000
Staphylococcus aureus (ucf/g)	100
Salmonella sp. (ucf/g)	Nije ust. Pristn/25G
Listeria sp. (ucf/g)	100

* Mikrobiološke smjernice koje je izradila FMFP Research Group, Sveučilište u Ghentu

13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process Control:

Težina

Dimenzije

Temperatura:

Postotak masti:

Prebrojanih komada:

Otkrivanje metala:

Da

Da

Da

Da

Da

14. ODOBRENJE

Ime i funkcija	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	25/11/2019
Klijent	