



Gourmand  
PASTRIES

## Specifikacije proizvoda

### Svitak od Sira - maslac

Dizano lisnato tijesto, svitak sa 29% punjenja sira Gouda i 13% maslaca, dubokozamrznuto

Šifra: 122000004606

Kategorija: Ne garban/Spreman za garbanje

Primjenjuje se od: 2019-05-23

#### 1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda: 100 g

Sastojci:

**pšenično** brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (13%), sir (Gouda) (**mlijeko**) (12%), kvasac, šećer, **pšenični gluten**, biljno ulje (palmino, repičino, suncokret), jodirana sol (sol, kalijev jodat), maltodekstrin, obrano **mlijeko** u prahu, cijelo **jaje** u prahu, sir u prahu (**mlijeko**), biljna vlakna, sol, **pšenična** škrob, krumpirova škrob, glukozni sirup, biljne bjelančevine, sok od limuna koncentrat, **mliječne** bjelančevine, začini, antioksidant (E300), zgušnjivač (E1414), emulgator (E472e), prirodna aroma, prirodna aroma (sadrži **mlijeko**), 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.

#### 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 otovaranju 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	65	70	60
Širina	mm	60	65	55
Visina	mm	35	38	32

\* $\pm 1 \times \sigma$ : 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	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"/>

## 7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

## 8. SLIKE



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 ; Zrna soje i proizvodi od soje ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

## 10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)	1,260
Energija (kcal/100g)	301
Ukupne masti (g/100g)	16,1
Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)	10,1
Ugljikohidrati (g/100g)	29,1
Od kojih šećeri (g/100g)	3,1
Bjelancevine (g/100g)	9,2
Sol (g/100g)	1,39

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

## 12. MIKROBIOLOGIJA

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

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

## 13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process	Da
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	Da
Postotak masti:	Da
Prebrojanih komada:	Da
Otkrivanje metala:	Da

## 14. ODOBRENJE

	Ime i funkcija	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	23/05/2019
Klijent		