

Pain au chocolat maslac

Dizano lisnato tijesto, pain au chocolat sa 18% maslaca i 10% čokolade, dubokozamrznuto

Šifra: 126500702004

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2018-10-16

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda: 70 g*

Sastojci:

pšenično brašno, **maslac** (18%), voda, čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator (E322**soja**)) (10%), kvasac, šećer, **pšenični gluten**, sol, obrano **mlijeko**, biljno ulje (repičino), dekstroza, **mliječne** bjelancevine, biljne bjelancevine, antioksidant (E300), emulgator (E472e), enzimi

* prosječna težina: kontrolira se kroz statistical process control

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 12. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumsko označavanje:

DD/MM/YYYY

3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

Koristiti papir za pečenje

Ostavite dovoljno mjesta između proizvoda kako bi se dobro ispekli.

Peći smrznuto



Zamrzivač



Izvaditi iz kutije



Peći

20-25 min, 165°C



Para



Rashladiti

30 min

Odmrznuti i peći



Zamrzivač



Izvaditi iz kutije



Odmrzavanje

30 min



Peći

20-22 min, 180°C



Para



Rashladiti

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 σ *	Donji limit 1 σ *
Težina po komadu	g	70	72	68
Dužina	mm	90	95	85
Širina	mm	60	65	55
Visina	mm	27	30	24

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,1	30

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	333	396 x 296 x 175	4,2	2

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO	Drveno	1200 x 800 x 2075	425	8	88

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"/>
EAN13 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"/>
EAN13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 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



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

7. CERTIFICIRANJE

BRC Issue 7 at grade A

IFS Issue 6 at higher level

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica

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

Proizvod može u tragovima sadržavati Jaja i proizvodi od jaja , Orašasto voće te njihovi proizvodi

+ : prisutni - : izostaju

11. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1.569

Energija (kcal/100g)

375

Ukupne masti (g/100g)

18,4

Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

12,0

Ugljikohidrati (g/100g)

42,5

Od kojih šećeri (g/100g)

11,9

Bjelancevine (g/100g)

9,0

Sol (g/100g)

1,11

12. GMO - STATUS

Proizvod nije genetski modificiran (na temelju (EC/1829/2003 - EC/1830/2003)

13. OPOZIV

U slučaju opoziva, kupac će biti obaviješten putem telefona I faxa unutar 24 sata.

14. 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)	ODS/25g
<i>Listeria</i> sp. (ucf/g)	100

* Vrijednosti direktive (regulativa 2073/2005)

15. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process	svakih 30 min.
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	svakih 30 min.
Postotak masti:	svakih 30 min.
Prebrojanih komada:	svakih 30 min.
Otkrivanje metala:	ferro (2 mm)
	non-ferro (2mm)
	st st (3mm)

15. ODOBRENJE

	Ime I funkcija	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata specialist	17/10/2018
Klijent		