

## Pain au chocolat

Dizano lisnato tijesto, pain au chocolat sa 10% čokolade, duboko zamrznuto

Šifra: 126710752006

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2018-10-10

### 1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda: 75 g\*

Sastojci:

**pšenično** brašno, voda, biljno ulje (palmino, repičino), čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator (E322 **soja**)) (10%), kvasac, šećer, **pšenični gluten**, sol, obrano **mlijeko**, koncentrirani **maslac**, dekstroza, biljne bjelancevine, **mliječne** bjelancevine, fermentirano **pšenično** brašno, antioksidant (E300, E304i, E306), regulator kiselosti (E330), emulgator (E322, E471, E472e), aroma, 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: 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

Para

Rashladiti

20-25 min, 165°C

□

30 min



Odmrznuti i peći

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije

Odmrzavanje

Peći

Para

Rashladiti

30 min

20-22 min, 180°C

□

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 $\sigma$ *
Težina po komadu	g	75	77	73
Dužina	mm	95	100	90
Širina	mm	60	65	55
Visina	mm	25	28	22

\* $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,25	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	4,5	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	451	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 trgovinama sadržavati Jaja i proizvodi od jaja , Orašasto voće te njihovi proizvodi

+ : prisutni - : izostaju

### 11. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1.578

Energija (kcal/100g)

377

Ukupne masti (g/100g)

19,2

Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

8,9

Ugljikohidrati (g/100g)

41,6

Od kojih šećeri (g/100g)

11,8

Bjelancevine (g/100g)

8,6

Sol (g/100g)

1,45

### 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	10/10/2018
Klijent		