



Gourmand  
PASTRIES

# Croissant burro con cioccolato

Pasta laminata lievitata, croissant con 17% di ripieno di cioccolato, 17% di burro e 2% di guarnizione al cioccolato, surgelato

CODICE: 131500003099

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2020-04-01

## 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 6.800 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (17%), zucchero, lievito, grasso vegetale (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG))), cacao magro in polvere, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (1,9%), olio vegetale (girasole, colza), cioccolato (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere) (0,8%), sale iodato (sale, iodato di potassio), **glutine** di **frumento**, **latte** scremato, destrosio, amido di **frumento**, proteine del **latte**, proteine vegetali, antiossidante (E300), emulsionante (E322**soia**, E472e), aroma naturale, 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 scongelare						
	Congelatore	Rimuovere dal cartone				
			20-25 min a 165°C	Si	30 min	
Scongellare e cuocere						
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			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	150	160	140
Larghezza	mm	65	70	60
Altezza	mm	40	45	35

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

## 5. DATI IMBALLAGGIO

Sacchetto interno

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La (mm)	Netto Peso (kg)	Pezzi/busta
Busta in plastica	LPDE trasparente	19	520 x 350	3,4	34

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	403	396 x 296 x 242	6.800	2

Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO/EPAL	Di legno	1200 x 800 x 2086	487	8	64

## 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"/>

## 8. IMMAGINI

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



Foto 1: Prodotto non cotto

## 7. CERTIFICAZION

BRC

IFS



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 ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

## 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1,556
Energia (kcal/100g)	372
Grassi (g/100g)	20,6
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	11,3
Carboidrati (g/100g)	39,1
di cui zuccheri (g/100g)	14,2
Proteine (g/100g)	6,6
Sale (g/100g)	0,87

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

## 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	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	01/04/2020
Cliente		