



Gourmand  
PASTRIES

# Scheda tecnica prodotto

## Croissant burro con cioccolato e nocciola

Pasta laminata lievitata, croissant con 17% di ripieno di cioccolato e nocciola, 15% di burro e 3% di guarnizione al cioccolato, surgelato

CODICE: 132500003004

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2020-04-30

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 6.000 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15%), zucchero, olio vegetale (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), girasole, colza), lievito, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (3%), **nocciole** (1,7%), cacao magro in polvere, sale iodato (sale, iodato di potassio), **glutine di frumento**, **mandorle**, **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 decongelare						
	Congelatore	Rimuovere dal cartone		Cottura	Vapore	Raffreddare
				20-25 min a 165°C	SI	30 min
Scongelare e cuocere						
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongelamento	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	30

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	6.000	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	436	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



Foto 2: Prodotto cotto

## 7. CERTIFICAZION

BRC

IFS

### 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: mandorle, nocciole

+

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: noci pecan

+ : presente - : assente

### 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)

1.534

Energia (kcal/100g)

367

Grassi (g/100g)

19,2

di cui acidi grassi saturi (g/100g)

10,0

Carboidrati (g/100g)

40,7

di cui zuccheri (g/100g)

15,2

Proteine (g/100g)

6,8

Sale (g/100g)

0,89

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

### 11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

### 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	30/04/2020
Cliente		