

Croissant burro alla fragola

Pasta laminata lievitata, croissant con 17% di ripieno di fragola, 15% di burro e 2% di zucchero rosso di decorazione, surgelato

CODICE: 142500000150

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2019-01-18

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, **burro (latte)** (15%), zucchero, fragola e purea di fragole (7%), lievito, jarabe de glucosa-fruttosio, sale, **glutine di frumento**, grasso vegetale (karitè), **latte** scremato, olio vegetale (colza), destrosio, amido di **frumento**, proteine del **latte**, proteine vegetali, coloranti (E120, E161b), conservante (E202), antiossidante (E300), correttore di acidità (E330, E331, E333), addensante (E1442, E401, E440i), emulsionante (E472e), aroma naturale, succo concentrato di carota nera, 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.

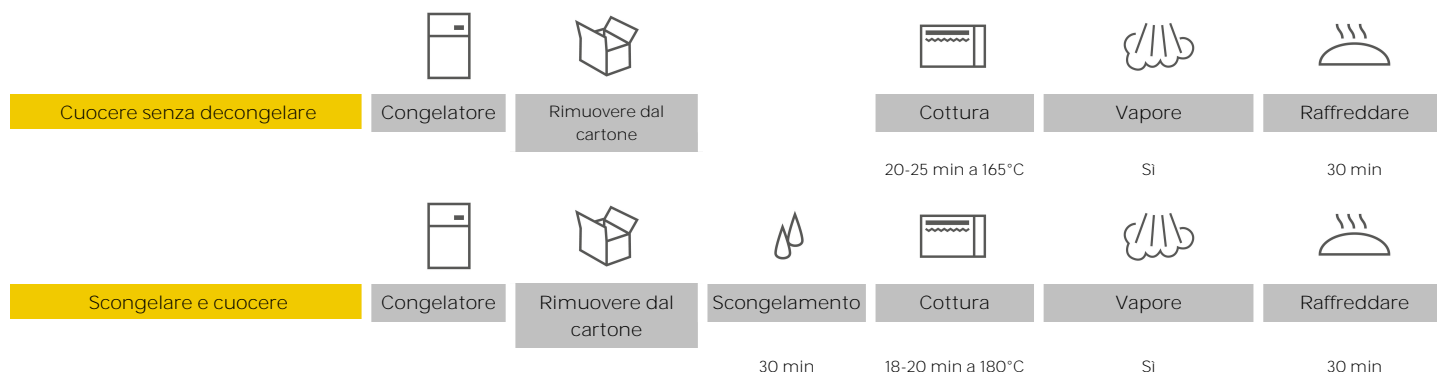
Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

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



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.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

| Parametro | Unità di misura | Valore obiettivo* | Limite superiore 1 σ * | Limite inferiore 1 σ * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 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 243 | 6 | 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 2094 | 435 | 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



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

7. CERTIFICAZION

BRC Issue 7 at grade AA

IFS Issue 6 at higher level

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 ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Energia (kJ/100g) | 1.383 |
| Energia (kcal/100g) | 330 |
| Grassi totali (g/100g) | 13,5 |
| Di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 8,6 |
| Carboidrati (g/100g) | 43,0 |
| Di cui zuccheri (g/100g) | 16,1 |
| Proteine (g/100g) | 8,0 |
| Sale (g/100g) | 0,93 |

11. STATO OGM

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

12. RICHIAMO

In caso di richiamo del prodotto, il cliente sarà informato entro 24 ore per telefono ed e-mail.

13. ANALISI MICROBIOLOGICA

| Micro-organismo | MAX* |
|--------------------------------------|---------|
| <i>Escherichia coli</i> (ufc/g) | 100 |
| <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g) | 1000 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) | 100 |
| <i>Salmonella sp.</i> (ufc/g) | ASS/25g |
| <i>Listeria sp.</i> (ufc/g) | 100 |

* Limiti d'azione Agenzia belga per la sicurezza alimentare e Regolamento 2073/2005

14. CONTROLLO QUALITÀ

| | |
|------------------------|---|
| Processo di controllo | ogni 30 min. |
| Peso | |
| Dimensioni | |
| Temperatura: | ogni 30 min. |
| Percentuale di grassi: | ogni 30 min. |
| Conteggio pezzi: | ogni 30 min. |
| Metal detection: | ferro (2mm) non-ferro (2mm) ac inoss (3 mm) |

15. APPROVAZIONE

| | Nome e funzione | Data |
|----------|---|------------|
| Gourmand | Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance | 18/01/2019 |
| Cliente | | |