

## Croissant burro con formaggio Gouda

Pasta laminata lievitata, croissant con 16% di ripieno di formaggio Gouda, 15% di burro e 2% di guarnizione di formaggio Gouda, surgelato

CODICE: 145500003099

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2020-02-18

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 6.000 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15%), formaggio (Gouda) (**latte**) (8%), lievito, crema (**latte**), zucchero, **glutine di frumento**, **uova**, sale iodato (sale, iodato di potassio), amidi modificati, amido di patata, siero in polvere (**latte**), grasso vegetale (noce di cocco), **latte** intero in polvere, **latte** scremato, olio vegetale (colza), **latte** scremato in polvere, sale, destrosio, amido di **frumento**, proteine del **latte**, proteine vegetali, spezia, antiossidante (E300), emulsionante (E472e), addensante (E401, E407), 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	60	65	55
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	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

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	-
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 ; 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)	1,310
Energia (kcal/100g)	313
Grassi (g/100g)	16,9
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	10,4
Carboidrati (g/100g)	30,3
di cui zuccheri (g/100g)	3,6
Proteine (g/100g)	9,4
Sale (g/100g)	1,14

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	18/02/2020
Cliente		