

Croissant maslac Gouda Sir

Dizano lisnato tijesto, croissant sa 16% punjenja sira Gouda, 15% maslaca i 2% dekoracije od sira Gouda, dubokozamrznuto

Šifra: 145520000150

Kategorija: Pre-proved/Spreman za pečenje

Primjenjuje se od: 2019-05-10

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda: 100 g

Sastojci:

pšenično brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (15%), sir (Gouda) (**mlijeko**) (8%), kvasac, šećer, **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), biljno ulje (palmino, repičino, suncokret), maltodekstrin, obrano **mlijeko** u prahu, cijelo **jaje** u prahu, sir u prahu (**mlijeko**), obrano **mlijeko**, **pšenična** škrob, sol, biljna vlakna, krumpirova škrob, glukozni sirup, aromatično bilje (bosiljak), biljne bjelancevine, dekstroza, **mliječne** bjelancevine, sok od limuna koncentrat, začini, antioksidant (E300), zgušnjivač (E1414), emulgator (E472e), prirodna aroma, prirodna aroma (sadrži **mlijeko**), enzimi

Savjeti u vezi s alergijama

Za alergene, uključujući žitarice koje sadržavaju gluten, vidjeti sastojke otisnute **masnim** slovima.

Za cjeloviti pregled alergena, uključujući i potencijalnu unakrsnu kontaminaciju, vidjeti poglavlje 9.

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

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT



Peći smrznuto

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije



Peći

Gőzölje

Hűtse

20-25 min na 165°C

Da

30 min



Odmrznuti i peći

Zamrzivač

Izvaditi iz kutije

Odmrzavanje

Peći

Gőzölje

Hűtse

30 min

18-20 min na 180°C

Da

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 σ *	Donji limit 1 σ *
Dužina	mm	150	160	140
Širina	mm	60	65	55
Visina	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	3	30

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	403	396 x 296 x 242	6	2

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO/EPAL	Drveno	1200 x 800 x 2086	435	8	64

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"/>
GTIN-13 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"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 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

7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

Slika 2: Pečen proizvod

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: pšenično (ukl. pirovo)

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

+

-

+

-

-

-

-

+

-

-

-

-

-

-

-

Ovaj proizvod također može sadržavati tragove: Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: raženo, ječamskog ; Zrna soje i proizvodi od soje ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

11. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1286

Energija (kcal/100g)

308

Ukupne masti (g/100g)

16,1

Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

10,1

Ugljikohidrati (g/100g)

30,9

Od kojih šećeri (g/100g)

3,5

Bjelancevine (g/100g)

9,1

Sol (g/100g)

1,27

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

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 e-pošte 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)	Nije ust. Pristn/25G
<i>Listeria</i> sp. (ucf/g)	100

* Mikrobiološke smjernice koje je izradila FMFP Research Group, Sveučilište u Ghentu

15. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process	Da
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	Da
Postotak masti:	Da
Prebrojanih komada:	Da
Otkrivanje metala:	Da

15. ODOBRENJE

	Ime i funkcija	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	10/05/2019
Klijent		