

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,

CODICE: 145520000150

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2019-05-10

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto: 100 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15%), formaggio (Gouda) (**latte**) (8%), lievito, zucchero, **glutine di frumento**, sale iodato (sale, iodato di potassio), olio vegetale (palma, colza, girasole), maltodestrina, **latte** scremato in polvere, **uova** intere in polvere, formaggio in polvere (**latte**), **latte** scremato, amido di **frumento**, sale, fibre vegetali, amido di patata, sciroppo di glucosio, erbe aromatiche (basilico), proteine vegetali, destrosio, proteine del **latte**, succo di limone concentrato, spezia, antiossidante (E300), addensante (E1414), emulsionante (E472e), aroma naturale, aroma naturale (contiene **latte**), 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
Scongellare e cuocere					
	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore
			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 σ *	Limite inferiore 1 σ *
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	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

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 ; 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)	1286
Energia (kcal/100g)	308
Grassi totali (g/100g)	16,1
Di cui acidi grassi saturi (g/100g)	10,1
Carboidrati (g/100g)	30,9
Di cui zuccheri (g/100g)	3,5
Proteine (g/100g)	9,1
Sale (g/100g)	1,27

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. 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</i> sp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
<i>Listeria</i> sp. (ufc/g)	100

* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

14. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	SI
Peso	
Dimensioni	
Temperatura:	SI
Percentuale di grassi:	SI
Conteggio pezzi:	SI
Metal detection:	SI

15. APPROVAZIONE

Nome e funzione	Data
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	10/05/2019
Cliente	