

Danska kruna sa custard kremom

Dansko dizano lisnato tijesto, danska kruna sa 19% custard kreme i 1% dekoracije od lješnjaka, dubokozamrznuto

Šifra: 153605000102

Kategorija: Pre-proved / Peći smrznuto

Primjenjuje se od: 2018-08-16

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda: 100 g*

Sastojci:

voda, **pšenično** brašno, biljno ulje (palmino, repičino), šećer, **jaje**, kvasac, modificirana škrob, invertni šećerni sirup, **lješnjaci**, dekstroza, **pšenični gluten**, sol, sirutka u prahu (**mlijeko**), **bademi**, biljna mast (kokosovo), **soja**, bijeli grah, glukozni sirup, sjemenke marelice, **mliječne** bjelancevine, punomasno **mlijeko** u prahu, vitamin A, bojilo (E160a), regulator kiselosti (E330, E339), antioksidant (E300), emulgator (E450, E471, E472e), zgušnjivač (E401, E406), aroma, prirodna aroma, enzimi, stabilizator (E404, E450, E516, E953)

* prosječna težina: kontrolira se kroz statistical process control

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

Koristiti papir za pečenje

Ostavite dovoljno mjesta između proizvoda kako bi se dobro ispekli.



Zamrzivač



Izvaditi iz
kutije



Peći



Para



Rashladiti

17-20 min, 190°C



20 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 *
Težina po komadu	g	100	103	97
Dužina	mm	90	95	85
Širina	mm	90	95	85
Visina	mm	20	23	17

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	Plava plastika	19	520 x 350	1,2	12

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	794	396 x 296 x 150	4,8	4

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO	Drveno	1200 x 800 x 1950	563	8	96

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"/>
EAN13 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"/>
EAN13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 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"/>

7. CERTIFICIRANJE

BRC Issue 7 at grade A

IFS Issue 6 at higher level

8. SLIKE



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica

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

+

-

+

-

-

+

+

+

-

-

-

-

-

-

+ : prisutni - : izostaju

11. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)

1,457

Energija (kcal/100g)

349

Ukupne masti (g/100g)

22,0

Od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)

8,8

Ugljikohidrati (g/100g)

31,5

Od kojih šećeri (g/100g)

9,5

Bjelancevine (g/100g)

5,8

Sol (g/100g)

0,44

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 faxa 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)	ODS/25g
<i>Listeria</i> sp. (ucf/g)	100

* Vrijednosti direktive (regulativa 2073/2005)

15. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process	svakih 30 min.
Težina	
Dimenzije	
Temperatura:	svakih 30 min.
Postotak masti:	svakih 30 min.
Prebrojanih komada:	svakih 30 min.
Otkrivanje metala:	ferro (2 mm)
	non-ferro (2mm)
	st st (3mm)

15. ODOBRENJE

	Ime i funkcija	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata specialist	16/10/2018
Klijent		