

Danesina con crema

Pasta danese lievitata, danesina con 19% di crema pasticcera e 1% di guarnizione di nocciola, surgelato

CODICE: 153605000102

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2020-02-28

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 4.800 kg

Ingredienti:

acqua, farina di **frumento**, olio vegetale (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), zucchero, **uova**, lievito, sciroppo di zucchero invertito, **nocciole**, destrosio, siero in polvere (**latte**), **mandorle**, grasso vegetale (noce di cocco), semi di **soia**, sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, fagioli, sciroppo di glucosio, semi di albicocca, proteine del **latte**, **latte** intero in polvere, vitamine A, coloranti (E160a(ii), E160a(iii)), antiossidante (E223, E300), correttore di acidità (E330, E339), addensante (E1412, E1414, E401, E406), emulsionante (E450, E471, E472e), aroma naturale, aroma, enzimi, stabilizzante (E404, E450, E516, E953)

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.

Caratteristiche specifiche del prodotto

Nota, nonostante un accurato controllo di qualità, un pezzo di guscio di noce potrebbe involontariamente essere stato lasciato.

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

17-20 min a 190°C

No

20 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.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	90	95	85
Larghezza	mm	90	95	85
Altezza	mm	20	23	17

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	PE/PA blu	19	520 x 350	1,2	12

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	794	396 x 296 x 150	4.800	4

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 1950	563	8	96

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: mandorle, nocciole	+
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 ; Frutta a guscio e i loro prodotti: noci pecan	

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.424
Energia (kcal/100g)	342
Grassi (g/100g)	22,1
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	8,8
Carboidrati (g/100g)	30,5
di cui zuccheri (g/100g)	9,7
Proteine (g/100g)	4,6
Sale (g/100g)	0,45

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

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	28/02/2020
Cliente		