

Treccina alla crema pasticceria-mirtilli

Pasta danese lievitata, treccia con 14% di crema pasticceria, 12% dimarmellata di mirtilli e 3% di zucchero di guarnizione, surgelato

CODICE: 157600000106

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:

farina di **frumento**, acqua, olio vegetale (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), zucchero, **uova**, mirtillo (4%), jarabe de glucosa-fruttosio, lievito, siero in polvere (**latte**), sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, **latte** intero in polvere, grasso vegetale (noce di cocco), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, vitamine A, coloranti (E160a(iii)), conservante (E202), antiossidante (E223, E300), correttore di acidità (E330, E331, E333), addensante (E1414, E1442, E401, E406, E440i), emulsionante (E450, E471, E472e), aroma, aroma naturale, carota concentrata e ibisco, enzimi, stabilizzante (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.

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

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.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

| Parametro | Unità di misura | Valore obiettivo* | Limite superiore 1 σ * | Limite inferiore 1 σ * |
|-----------|-----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Lunghezza | mm | 115 | 120 | 110 |
| Larghezza | mm | 70 | 75 | 65 |
| 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 | LPDE trasparente | 19 | 520 x 350 | 4,8 | 48 |

Cartone

| Tipo | Materiale | Tara Peso (g) | Dimensioni Lu x La x A (mm) | Netto Peso (kg) | Busta/box |
|------|-----------|------------------|--------------------------------|--------------------|-----------|
| Box | Cartone | 429 | 396 x 296 x 150 | 4.800 | 1 |

Pallet

| Tipo | Materiale | Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm) | Peso pallet (pallet incluso) (kg) | Box/strato | Box/pallet |
|------|-----------|---|--------------------------------------|------------|------------|
| EURO | Di legno | 1200 x 800 x 1950 | 528 | 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 | - |
| 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) | 1.416 |
| Energia (kcal/100g) | 339 |
| Grassi (g/100g) | 19,6 |
| di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 7,9 |
| Carboidrati (g/100g) | 35,8 |
| di cui zuccheri (g/100g) | 15,1 |
| Proteine (g/100g) | 4,3 |
| Sale (g/100g) | 0,47 |

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 | 28/02/2020 |
| Cliente | | |