

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 8

N° articolo:

**20580**

versione

29.09.2022 0

Denominazione articolo:

**Mini croissant albicocca**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

**40g**

Descrizione prodotto:

Mini croissant al burro con farcitura alla frutta.

Qualità particolari del prodotto:

fragrante mini croissant dritto al burro;  
deliziosa farcitura all'albicocca;  
cosperso con croccante granella di zucchero;  
con spennellatura all'uovo per una superficie lucida

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368205801

Data di scadenza:

12 mesi dalle data di produzione (conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

60 giorni rimangono come durata residua garantita

## SCHEMA TECNICA

### LOGISTICI

#### Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	140 (4 x 35)
N° pezzi per palett:	7840
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	7
Scatola per palett:	56

#### Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	39,8 x 29,8 x 24,1
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 184

#### Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	5,600
Peso scatola (lordo) in kg:	5,965
peso palett (netto) in kg:	313,600
Peso pallet (lordo*) in kg:	359,208

\* compresi i vettori e fusibile

#### Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)**	Lotto	Peso cum. (g)**	Materiale***
Scatola di cartone	305	1	305,0	PAP 20
Borsa	15	4	60,0	LDPE 4
Totale:			365	

\*\*Valori indicativi, deviazioni legate al processo non possono essere esclusi.

\*\*\*<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

---

## SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 8

### ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Questo prodotto è destinato esclusivamente alla lavorazione commerciale nel settore alimentare e non è idoneo al consumo allo stato grezzo. Pertanto, utilizzare sempre le istruzioni di lavorazione prima del consumo.

Temperatura per cuocere: Preriscaldare il forno a 190°C / Temperatura di cottura: 155 - 160°C

Cottura totale: 18 - 20 min.

Vapore: senza

**ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DI FORNO USATO):** Lasciare scongelare i pezzi per ca. 15 - 30 min. Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 15 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

**ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE):** Cuocere a calore secco ca. 155°C per 18 - 20 min. Tempo di cottura: 18 - 20 min. La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.

Parametri di cottura vanno impostati secondo le caratteristiche dei forni.

La preparazione in conformità a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

### PROPOSTA DECORAZIONE

non necessario

## **SCHEDA TECNICA**

pagina 4 di 8

### **INGREDIENTI**

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

#### **lista a degli ingredienti prima della preparazione**

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, 4% purea di albicocca concentrata, lievito, sciroppo di glucosio, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, gelificante: Pectina; emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; coloranti: Carotene, Cocciniglia, Curcumina; correttori di acidità: Citrato trisodico, fosfati di calcio; aroma, lievito disattivato, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, emicellulasi, xilnasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi; colorante alimentare: carota concentrato; conservanti: Sorbato di potassio; amido modificato, FARINA DI GRANO MALTO, agente di rivestimento: gommalacca. 15% ripieno di albicocche. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia.

13,1 % materia grassa del latte

#### **lista a degli ingredienti pronto da mangiare**

*con una presunta, non vincolante perdita di cottura di  
13,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 18% BURRO, zucchero, 5% purea di albicocca concentrata, acqua, lievito, sciroppo di glucosio, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, gelificante: Pectina; emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: Acido citrico; coloranti: Carotene, Cocciniglia, Curcumina; correttori di acidità: Citrato trisodico, fosfati di calcio; aroma, lievito disattivato, colorante alimentare: carota concentrato; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; conservanti: Sorbato di potassio; amido modificato, FARINA DI GRANO MALTO, agente di rivestimento: gommalacca. 17% ripieno di albicocche. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia.

15,1 % materia grassa del latte

#### **Diete**

vegetariano

## SCHEDA TECNICA

pagina 5 di 8

### ALLERGICO

<u>Denominazione</u>	contenere	può contenere	non incluso tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
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 prodotti a base di frutta a guscio		✓	
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 in >10 mg/kg			✓
Lupini e prodotti a base di lupini			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

## SCHEMA TECNICA

pagina 6 di 8

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g	CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>1434</b>	17 %
Energia kcal	342	
<b>Grassi (g)</b>	<b>15,5</b>	22 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,8	49 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>44,3</b>	17 %
di cui zuccheri (g)	15,7	17 %
fibre (g)	1,0	
<b>Proteine (g)</b>	<b>6,3</b>	13 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,82</b>	14 %

per porzione (un pezzo)	CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>574</b>	7 %
Energia kcal	137	
<b>Grassi (g)</b>	<b>6,2</b>	9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	3,9	20 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>17,7</b>	7 %
di cui zuccheri (g)	6,3	7 %
fibre (g)	0,4	
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,5</b>	5 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,33</b>	5 %

con una presunta, non vincolante perdita di cottura di 13%

#### pronto per il consumo

per 100g	CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>1648</b>	20 %
Energia kcal	393	
<b>Grassi (g)</b>	<b>17,8</b>	25 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11,3	56 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>50,9</b>	20 %
di cui zuccheri (g)	18,0	20 %
fibre (g)	1,1	
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,2</b>	14 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,94</b>	16 %

per porzione (un pezzo)	CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>574</b>	7 %
Energia kcal	137	
<b>Grassi (g)</b>	<b>6,2</b>	9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	3,9	20 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>17,7</b>	7 %
di cui zuccheri (g)	6,3	7 %
fibre (g)	0,4	
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,5</b>	5 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,33</b>	5 %

\* CDR: CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DI UN ADULTO (8400 kJ / 2000 kcal; REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - allegato XIII - parte B)

## SCHEDA TECNICA

pagina 7 di 8

### VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / [www.dghm.org](http://www.dghm.org))

DGHM 9.3	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

\*Ufc: Unità formanti colonia

### OGM (organismi geneticamente modificati)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

---

## **SCHEMA TECNICA**

pagina 8 di 8

### **ALTRE INFORMAZIONI**

### **SICUREZZA ALIMENTARE**

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management) con il sistema

Il prodotto, compreso l'imballaggio, corrisponde a tutti i regolamenti della legislazione alimentare in versione più recente, valida in Germania; ciò è valido anche per l'irradiazione vietata e per l'articoli di consumo utilizzati per la produzione del prodotto. Il prodotto è fabbricato in condizioni, che corrispondono alle norme igieniche valida in Germania.

### **NOTE**

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

Le ricette dei prodotti possono cambiare. Le informazioni qui fornite vengono aggiornate regolarmente. Può verificarsi la condizione per cui a fronte di uguale denominazione e numero di articolo il prodotto possa essere disponibile sia con la vecchia che con la nuova ricetta. Si prega di notare che solo le informazioni poste sull'imballaggio sono rilevanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma