

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; 90763 Fürth

Telefono: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 6

N° articolo:

37205

Denominazione articolo:

Brezen bavarese

versione

09.07.2018 0



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

110g

Descrizione prodotto:

Con un ripieno salato, o spalmati con il burro o semplicemente così come sono, i nostri "brezen bavaresi" sono sempre ed in ogni occasione un piacere per il palato.

Qualità particolari del prodotto:

una specialità bavarese;
crosta con alveazione delicata;
un classico per molte occasioni;
senza incisione da preparare individualmente;
il sale a grana grossa viene fornito nel cartone

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368372053

Data di scadenza:

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

80 giorni rimangono come durata residua garantita

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; 90763 Fürth

Telefono: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

SCHEDA TECNICA

pagina 2 di 6

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	84 (4 x 21)
N° pezzi per palett:	3696
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	11
Scatola per palett:	44

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	59,1 x 38,3 x 16,2
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 193

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	9,240
Peso scatola (lordo) in kg:	10,025
peso palett (netto) in kg:	406,560
Peso pallet (lordo*) in kg:	466,276

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	717,0	1	717,0
Borsa	17,0	4	68,0

Totale: 785

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 160 - 170°C
Cottura totale: 13 - 16 min.
Vapore: senza

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DIE FORNO USATO): Lasciare scongelare i pezzi per 15 - 17 min. Prescaldare il forno e cuocere successivamente senza vapore.

'Se necessario incidere la superficie e decorare con sale grosso.

ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE): Cuocere a calore secco 170 – 180°C per 13 - 16 min.

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).

Evitare il contatto con teglia da forno di alluminio.

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; 90763 Fürth

Telefono: +49 (0)911 67044 - 0

Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de

E-Mail: info@butterback.de

SCHEDA TECNICA

PROPOSTA DECORAZIONE

pagina 3 di 6

Prima della cottura cospargere con sale da brezen, dopo la cottura, tagliare e farcire con formaggio, salumi o salmone ed insalata.

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, lievito, olio vegetale: colza; sale, stabilizzante: Gomma di guar; destrosio, emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; FARINA DI GRANO MALTO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, emicellulasi. Può contenere tracce di latte (incluso lattosio), uova, frutta a guscio, semi di sesamo.

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del
20,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, lievito, olio vegetale: colza; sale, stabilizzante: Gomma di guar; destrosio, emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; FARINA DI GRANO MALTO, correttori di acidità: Idrossido di sodio. Può contenere tracce di latte (incluso lattosio), uova, frutta a guscio, semi di sesamo.

Diete

vegetariano

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; 90763 Fürth

Telefono: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 6

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		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Lupini e prodotti a base di lupini			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; 90763 Fürth

Telefono: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

SCHEMA TECNICA

pagina 5 di 6

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione			per porzione di 110g		
per 100g		CDR*	per porzione di 110g		CDR*
Energia kJ	991	12 %	Energia kJ	1090	13 %
Energia kcal	234		Energia kcal	257	
Grassi (g)	2,6	4 %	Grassi (g)	2,8	4 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0,4	2 %	di cui acidi grassi saturi (g)	0,4	2 %
Carboidrati (g)	43,6	17 %	Carboidrati (g)	48,0	18 %
di cui zuccheri (g)	3,1	3 %	di cui zuccheri (g)	3,4	4 %
fibres (g)	2,7		fibres (g)	3,0	
Proteine (g)	7,9	16 %	Proteine (g)	8,7	17 %
sale (g)	1,37	23 %	sale (g)	1,50	25 %

pronto da mangiare			Presumendo una perdita del peso non vincolante del 20,0 % e non decorato		
per 100g		CDR*	per porzione di 88g		CDR*
Energia kJ	1239	15 %	Energia kJ	1090	13 %
Energia kcal	293		Energia kcal	257	
Grassi (g)	3,2	5 %	Grassi (g)	2,8	4 %
di cui acidi grassi saturi (g)	0,5	3 %	di cui acidi grassi saturi (g)	0,4	2 %
Carboidrati (g)	54,5	21 %	Carboidrati (g)	48,0	18 %
di cui zuccheri (g)	3,9	4 %	di cui zuccheri (g)	3,4	4 %
fibres (g)	3,4		fibres (g)	3,0	
Proteine (g)	9,9	20 %	Proteine (g)	8,7	17 %
sale (g)	1,71	29 %	sale (g)	1,50	25 %

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

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; 90763 Fürth

Telefono: +49 (0)911 67044 - 0
Fax: +49 (0)911 67044 - 40
Internet: www.butterback.de
E-Mail: info@butterback.de

SCHEDA TECNICA

pagina 6 di 6

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

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

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Staphylococcus aureus	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelle	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unità formanti colonia

ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: **88g** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 20,0 % e non decorato

GMO (Genetically Modified Organism)

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

SICUREZZA ALIMENTARE

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

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 vietato 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

La versione più recente di questa specifica, è possibile ordinare presso WBB come un file pdf o fax, si prega di contattare info@butterback.de 49 o 911 / 67044-0.