

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 5

N° articolo:

32500

Version

14.11.2019 0

Denominazione articolo:

Mini croissant al burro

GENERALE

Fase di preparazione:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

30g

Descrizione prodotto:

Qualità particolari del prodotto:

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368325004

Data di scadenza:

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

84 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEMA TECNICA

pagina 2 di 5

LOGISTICI

| | |
|----------------------------|--------------|
| Contenuto scatola (pezzi): | 180 (2 x 90) |
| N° pezzi per palett: | 10080 |
| Scatola per strato: | 8 |
| Strati per palett: | 7 |
| Scatola per palett: | 56 |

| | |
|--|--------------------|
| Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: | 39,8 x 29,8 x 22,9 |
| Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm: | 120 x 80 x 175 |

| | |
|-----------------------------|---------|
| Peso scatola (netto) in kg: | 5,400 |
| Peso scatola (lordo) in kg: | 5,920 |
| peso palett (netto) in kg: | 302,400 |
| Peso pallet (lordo*) in kg: | 356,520 |

* compresi i vettori

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

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 l'adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

PROPOSTA DECORAZIONE

SCHEMA TECNICA

pagina 3 di 5

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, 24% BURRO, acqua, lievito, zucchero, UOVO INTERO, sale, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, emicellulasi, xilanasasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del
13,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 27% BURRO, acqua, lievito, zucchero, UOVO INTERO, sale, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO MALTO

Diete

vegetariano

ALLERGICO

| <u>Denominazione</u> | contenere | può contenere tracce | non incluso |
|---|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Uova e prodotti a base di uova | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Pesce e prodotti a base di pesce | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soia e prodotti a base di soia | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sedano e prodotti a base di sedano | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Senape e prodotti a base di senape | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lupini e prodotti a base di lupini | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 5

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1508 |
| Energia kcal | 361 |
| Grassi (g) | 22,0 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 15,0 |
| Carboidrati (g) | 33,0 |
| di cui zuccheri (g) | 1,1 |
| Proteine (g) | 7,1 |
| sale (g) | 0,98 |

per porzione di 30g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 452 |
| Energia kcal | 108 |
| Grassi (g) | 6,6 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 4,5 |
| Carboidrati (g) | 9,9 |
| di cui zuccheri (g) | 0,3 |
| Proteine (g) | 2,1 |
| sale (g) | 0,29 |

pronto da mangiare

per 100g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 1733 |
| Energia kcal | 415 |
| Grassi (g) | 25,3 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 17,2 |
| Carboidrati (g) | 37,9 |
| di cui zuccheri (g) | 1,3 |
| Proteine (g) | 8,2 |
| sale (g) | 1,13 |

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del
13,0 % e non decorato*

per porzione di 26g

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Energia kJ | 452 |
| Energia kcal | 108 |
| Grassi (g) | 6,6 |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 4,5 |
| Carboidrati (g) | 9,9 |
| di cui zuccheri (g) | 0,3 |
| Proteine (g) | 2,1 |
| sale (g) | 0,29 |

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

SCHEDA TECNICA

pagina 5 di 5

ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: **26g** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 13,0 % 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