

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 6

N° articolo:

30051

Denominazione articolo:

Croissant Royal alla crema

Version

11.12.2019 0



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

90g

Descrizione prodotto:

È semplicemente delizioso, il nostro croissant delicatamente sfogliato ripieno con delicata crema pasticcera.

Qualità particolari del prodotto:

croissant sfogliato al burro in forma diritta;
delicatamente farcito con crema pasticcera;
farcitura dal sapore naturale e dalla consistenza cremosa;
aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368300513

Data di scadenza:

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

84 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEMA TECNICA

LOGISTICI

Contenuto scatola (pezzi):	55 (1 x 55)
N° pezzi per palett:	3300
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	60

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 189

Peso scatola (netto) in kg:	4,950
Peso scatola (lordo) in kg:	5,550
peso palett (netto) in kg:	297,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	358,000

* 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 il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

PROPOSTA DECORAZIONE

Spolverare leggermente con zucchero a velo.

SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 6

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, 14% BURRO, zucchero, lievito, sciroppo di glucosio, TUORLO D'UOVO, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, destrosio, PROTEINE DI FRUMENTO, grasso vegetale: cocco; FARINA DI GERME DI GRANO, sale, addensante: Carbossimetilcellulosa; FARINA DI GRANO MALTO, conservanti: Sorbato di potassio; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico; coloranti: Carotene. 17% Crema di vaniglia. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

12,0 % materia grassa del latte

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

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

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, zucchero, lievito, sciroppo di glucosio, TUORLO D'UOVO, LATTE MAGRO IN POLVERE, amidi modificati, destrosio, PROTEINE DI FRUMENTO, grasso vegetale: cocco; FARINA DI GERME DI GRANO, sale, addensante: Carbossimetilcellulosa; FARINA DI GRANO MALTO, conservanti: Sorbato di potassio; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, coloranti: Carotene. 15% Crema di vaniglia. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

13,8 % materia grassa del latte

Diete

vegetariano



SCHEDA TECNICA

ALLERGICO

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

SCHEMA TECNICA

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g

Energia kJ	1258
Energia kcal	300
Grassi (g)	13,6
di cui acidi grassi saturi (g)	8,8
Carboidrati (g)	37,0
di cui zuccheri (g)	9,3
Proteine (g)	6,4
sale (g)	0,73

per porzione di 90g

Energia kJ	1132
Energia kcal	270
Grassi (g)	12,3
di cui acidi grassi saturi (g)	8,0
Carboidrati (g)	33,3
di cui zuccheri (g)	8,3
Proteine (g)	5,8
sale (g)	0,66

pronto da mangiare

per 100g

Energia kJ	1446
Energia kcal	345
Grassi (g)	15,7
di cui acidi grassi saturi (g)	10,2
Carboidrati (g)	42,6
di cui zuccheri (g)	10,7
Proteine (g)	7,4
sale (g)	0,84

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

per porzione di 78g

Energia kJ	1132
Energia kcal	270
Grassi (g)	12,3
di cui acidi grassi saturi (g)	8,0
Carboidrati (g)	33,3
di cui zuccheri (g)	8,3
Proteine (g)	5,8
sale (g)	0,66

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

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; D-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

ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: 78g 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