

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

**33005**

Denominazione articolo:

**Mini croissant salato con semi vari**

versione

09.12.2019 0



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

**35g**

Descrizione prodotto:

Minicornetti salati guarniti con semi di sesamo.

Qualità particolari del prodotto:

impasto sfogliato con semi di lino, segale e farina di frumento;  
guarnito con semi di sesamo

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368330053

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

#### Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	60 (1 x 60)
N° pezzi per palett:	7200
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	120

#### Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	38,5 x 30,0 x 11,8
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 192

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

Peso scatola (netto) in kg:	2,100
Peso scatola (lordo) in kg:	2,482
peso palett (netto) in kg:	252,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	323,680

\* compresi i vettori e fusibile

#### Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	348,0	1	348,0
Borsa	10,6	3	31,8
Nastro	1,1	2	2,2

Totale: 382

## Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

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



# SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 7

## ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C  
Cottura totale: 20 - 22 min.  
Vapore: molto (se possibile)

**ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DI FORNO USATO):** Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

**I NOSTRI TECNICI CONSIGLIANO:** Per ottenere un volume maggiore lasciare scongelare il prodotto per 10 - 15 min. prima della cottura.

**ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE):** Fase 1: Cuocere con 100% di vapore per 3 -5 minuti a 100 - 130 C. Fase 2: Cuocere a calore secco 165 – 175°C per 17 - 20 min. Tempo di cottura: 20 - 23 min. La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.

**ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal tipo di forno usato):** PRERISCALDARE IL FORNO: Temp. superiore 220 - 240°C, temp. inferiore 200 - 220°C; VAPORE: molto (se possibile); TEMPERATURA DI COTTURA: Temp. superiore 210 - 230°C, temp. inferiore 190 - 220°C TEMPO DI COTTURA: 20 - 23 min. SFIATO: Aprire 5 - 9 min. prime di fine cottura.

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.**

## PROPOSTA DECORAZIONE

non necessario

## SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 7

### 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, 12% BURRO, 5% SEMI DI SESAMO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, correttori di acidità: Idrossido di sodio; FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

10,6 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del  
16,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 6% SEMI DI SESAMO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, correttori di acidità: Idrossido di sodio; FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

12,6 % 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	✓		
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			✓

## SCHEMA TECNICA

pagina 6 di 7

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g			per porzione di 35g		
		CDR*			CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>1259</b>	15 %	<b>Energia kJ</b>	<b>441</b>	5 %
Calories kcal	301		Calories kcal	105	
<b>Grassi (g)</b>	<b>14,9</b>	21 %	<b>Grassi (g)</b>	<b>5,2</b>	7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7,9	39 %	di cui acidi grassi saturi (g)	2,8	14 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>32,7</b>	13 %	<b>Carboidrati (g)</b>	<b>11,4</b>	4 %
di cui zuccheri (g)	0,7	1 %	di cui zuccheri (g)	0,2	0 %
fibres (g)	3,3		fibres (g)	1,2	
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,4</b>	15 %	<b>Proteine (g)</b>	<b>2,6</b>	5 %
<b>Sale (g)</b>	<b>1,13</b>	19 %	<b>Sale (g)</b>	<b>0,40</b>	7 %

#### pronto per il consumo

Presumendo una perdita del peso non vincolante del **16,0 %** e non decorato

per 100g			per porzione di 29g		
		CDR*			CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>1498</b>	18 %	<b>Energia kJ</b>	<b>441</b>	5 %
Calories kcal	358		Calories kcal	105	
<b>Grassi (g)</b>	<b>17,7</b>	25 %	<b>Grassi (g)</b>	<b>5,2</b>	7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,4	47 %	di cui acidi grassi saturi (g)	2,8	14 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>38,9</b>	15 %	<b>Carboidrati (g)</b>	<b>11,4</b>	4 %
di cui zuccheri (g)	0,8	1 %	di cui zuccheri (g)	0,2	0 %
fibres (g)	3,9		fibres (g)	1,2	
<b>Proteine (g)</b>	<b>8,8</b>	18 %	<b>Proteine (g)</b>	<b>2,6</b>	5 %
<b>Sale (g)</b>	<b>1,35</b>	22 %	<b>Sale (g)</b>	<b>0,40</b>	7 %

\* 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 7

### 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

### ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: **29g** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 16,0 % 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