

## SCHEMA TECNICA

pagina 1 di 6

N° articolo:

**20745**

versione

24.01.2022 0

Denominazione articolo:

**Mini pain au chocolat**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

**30g**

Descrizione prodotto:

Il nostro pain au chocolat delicatamente croccante in formato mini è un vero piacere ad ogni morso.

Qualità particolari del prodotto:

Panino al cioccolato in pasta croissant al burro;  
24 % di burro nell'impasto;  
Interamente farcito con i due tipici bastoncini di cioccolato fondente;  
Con spennellatura all'uovo per una superficie lucida;  
Facile e maneggevole da mangiare

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368207454

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

pagina 2 di 6

### LOGISTICI

#### Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	180 (6 x 30)
N° pezzi per palett:	10080
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:	5,400
Peso scatola (lordo) in kg:	5,795
peso palett (netto) in kg:	302,400
Peso pallet (lordo*) in kg:	349,520

#### Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)**	Lotto	Peso cum. (g)**	Materiale***
Scatola di cartone	305,0	1	305,0	PAP 20
Borsa	15,0	6	90,0	LDPE 4

Totale: 395

Dimensioni borsa (larghezza/altezza/lunghezza in mm)\*\*:

\* compresi i vettori e fusibile

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

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

## SCHEMA TECNICA

pagina 3 di 6

### 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.

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).

### PROPOSTA DECORAZIONE

non necessario

### 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, 21% BURRO, acqua, 10% cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di girasole; aroma naturale di vaniglia), zucchero, lievito, UOVO INTERO, sale, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO MALTO, lievito disattivato, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, xilanasi, emicellulasi, transglutaminasi, cellulasi, alfa-amilasi. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia.

17,2 % 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, 24% BURRO, 11% cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di girasole; aroma naturale di vaniglia), acqua, zucchero, lievito, UOVO INTERO, sale, GLUTINE DI FRUMENTO, FARINA DI GRANO MALTO, lievito disattivato. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia.

19,8 % materia grassa del latte

#### Diete

vegetariano

## SCHEMA 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			✓

## SCHEMA TECNICA

pagina 5 di 6

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g		CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>1444</b>	17 %
Energia kcal	346	
<b>Grassi (g)</b>	<b>18,6</b>	27 %
di cui acidi grassi saturi (g)	12,9	65 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>36,3</b>	14 %
di cui zuccheri (g)	7,9	9 %
fibres (g)	1,7	
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,4</b>	15 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,90</b>	15 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>433</b>	5 %
Energia kcal	104	
<b>Grassi (g)</b>	<b>5,6</b>	8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	3,9	19 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>10,9</b>	4 %
di cui zuccheri (g)	2,4	3 %
fibres (g)	0,5	
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,2</b>	4 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,27</b>	5 %

#### pronto per il consumo

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

per 100g		CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>1660</b>	20 %
Energia kcal	397	
<b>Grassi (g)</b>	<b>21,4</b>	31 %
di cui acidi grassi saturi (g)	14,8	74 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>41,7</b>	16 %
di cui zuccheri (g)	9,1	10 %
fibres (g)	2,0	
<b>Proteine (g)</b>	<b>8,5</b>	17 %
<b>Sale (g)</b>	<b>1,03</b>	17 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>433</b>	5 %
Energia kcal	104	
<b>Grassi (g)</b>	<b>5,6</b>	8 %
di cui acidi grassi saturi (g)	3,9	19 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>10,9</b>	4 %
di cui zuccheri (g)	2,4	3 %
fibres (g)	0,5	
<b>Proteine (g)</b>	<b>2,2</b>	4 %
<b>Sale (g)</b>	<b>0,27</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 6 di 6

**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****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 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