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

Denomininazione articolo:

Mini croissant al burro



GENERALE

<u>Grado di convenienza:</u> Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale: 30g

<u>Descrizione prodotto:</u> Croissant al burro di alta qualità in formato mini con spennellatura

all'uovo.

Qualità particolari del prodotto: croissant sfogliato al burro con alta percentuale di burro (24%);

con spennellatura all'uovo per una superficie lucida;

versatile e adatto come piccolo croissant per la colazione o in un assortimento con diverse specialità da forno in formato mini

<u>Codice:</u> DE 19012000 <u>GTIN-13</u> 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

32500 B0010-12 versione 14.11.2019 0 2 | 09.01.2021 V75900 Stampato: 18.05.2021

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:

TOTAL OF BUILDING	
Contenuto scatola (pezzi):	180 (2 x 90)
N° pezzi per palett:	11520
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	8
Scatola per palett:	64

Dimensioni:

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 198

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	5,400
Peso scatola (lordo) in kg:	5,924
peso palett (netto) in kg:	345,600
Peso pallet (lordo*) in kg:	404,136

^{*} compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	484,0	1	484,0
Borsa	40,0	1	40,0

Totale: 524

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 imostati secondo le caratteristiche dei forni.

La preparazione in conformitá a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

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.

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 3 di 6

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

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

Diete

vegetariano

32500 B0010-12

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.

versione 14.11.2019 0 2 | 09.01.2021 V75900 Stampato: 18.05.2021

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	ü	
Cerean contenenti giutine e prodotti a base di cerean	9	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		ü
Uova e prodotti a base di uova	ü	
Pesce e prodotti a base di pesce		ü
Arachidi e prodotti a base di arachidi		ü
Soia e prodotti a base di soia		ü
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	ü	
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		ü
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		ü
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg		ü
Sedano e prodotti a base di sedano		ü
Senape e prodotti a base di senape		ü
Lupini e prodotti a base di lupini		ü
Molluschi e prodotti a base di molluschi		ü

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.

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 5 di

6

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione		
per 100g		CDR*
Energia kJ	1508	
Calories kcal	361	18 %
Grassi (g)	22,0	31 %
di cui acidi grassi saturi (g)	15,0	75 %
Carboidrati (g)	33,0	13 %
di cui zuccheri (g)	1,1	1 %
fibre (g)	1,0	
Proteine (g)	7,1	14 %
Sale (g)	0,98	16 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	452	
Calories kcal	108	5 %
Grassi (g)	6,6	9 %
di cui acidi grassi saturi (g)	4,5	23 %
Carboidrati (g)	9,9	4 %
di cui zuccheri (g)	0,3	0 %
fibre (g)	0,3	
Proteine (g)	2,1	4 %
Sale (g)	0,29	5 %

Informazioni pronte per il consumo per porzione in base a 26g e con una presunta, non vincolante perdita di cottura di 13%

pronto per il consumo

per 100g		CDR*
Energia kJ	1733	
Calories kcal	415	21 %
Grassi (g)	25,3	36 %
di cui acidi grassi saturi (g)	17,2	86 %
Carboidrati (g)	37,9	15 %
di cui zuccheri (g)	1,3	1 %
fibre (g)	1,1	
Proteine (g)	8,2	16 %
Sale (g)	1,13	19 %

per porzione (un pezzo)		CDR*	
Energia kJ	452	5 %	
Calories kcal	108		
Grassi (g)	6,6	9 %	
di cui acidi grassi saturi (g)	4,5	23 %	
Carboidrati (g)	9,9	4 %	
di cui zuccheri (g)	0,3	0 %	
fibre (g)	0,3		
Proteine (g)	2,1	4 %	
Sale (g)	0,29	5 %	

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

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)

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 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