

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Germany

Telefono: +49 (0) 911 67044 - 0

Fax: +49 (0) 911 67044 - 40

Web: www.butterback.de

E-mail: info@butterback.de



INFORMAZIONE PRODOTTO

pagina 1 di 5

N° articolo:

00620

Denominazione articolo:

Croissant al burro alle nocciole

Version

01.10.2014



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale

105 gr.

Descrizione prodotto:

Delicatissimo plunder al burro con soffice ripieno alle nocciole.

Qualità particolari del prodotto:

goloso ripieno alle nocciole di produzione propria;
con delicata aggiunta di cannella;
guarnito con mandorle tritate

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368006200

Data di scadenza:

4 Mesi (dalle data di produzione, conservare sotto - 18°, non

10 settimane rimangono come durata residua garantita

LOGISTICI

Numero pezzi:

Scatola per strato:

4

Contenuto scatola (pezzi):

100 (2 x 50)

Strati per palett:

8

N° pezzi per palett:

3200

Scatola per palett:

32

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:

58,5 x 38,5 x 21,0

Palett (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:

120 x 80 x 183

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:

10,5

peso palett (netto) in kg:

336

Peso scatola (lordo) in kg:

11,2

Peso pallet (lordo incl. pallet) in kg:

384

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma

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.

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.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Germany

Telefono: +49 (0) 911 67044 - 0

Fax: +49 (0) 911 67044 - 40

Web: www.butterback.de

E-mail: info@butterback.de



INFORMAZIONE PRODOTTO

pagina 2 di 5

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.

PROPOSTA DECORAZIONE

Spolverare leggermente con zucchero a velo.

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, 15% BURRO, NOCCIOLE, zucchero, lievito, <2% MANDORLE, UOVO INTERO, sale iodato: cloruro di sodio, ioduro di potassio; UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Lecitina; cannella, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, cellulasi, xilanasi; addensanti: Alginato di sodio, Gomma adragante, Gomma di xantano; acidificante: Acido citrico, Citrati di calcio; aroma, sale, PEZZI DI NOCI VARIETÀ PECAN, cacao, uvetta, mele. 21% Riempimento cannella noce. Può contenere tracce di lupini, sedano, semi di sesamo, senape, soia.

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Quando approvato, non vincolante alla perdita di
13 % e senza raffinamento*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 17% BURRO, NOCCIOLE, acqua, zucchero, lievito, 2% MANDORLE, UOVO INTERO, sale iodato: cloruro di sodio, ioduro di potassio; UOVO INTERO IN POLVERE, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO PREGELATINIZZATO, ALBUME D'UOVO IN POLVERE, emulsionante: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi; cannella, addensanti: Alginato di sodio, Gomma adragante, Gomma di xantano; acidificante: Acido citrico, Citrati di calcio; aroma, sale, PEZZI DI NOCI VARIETÀ PECAN, mele, cacao, uvetta. 25% Riempimento cannella noce. Può contenere tracce di lupini, sedano, semi di sesamo, senape, soia.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma

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.

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.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Germany

Telefono: +49 (0) 911 67044 - 0

Fax: +49 (0) 911 67044 - 40

Web: www.butterback.de

E-mail: info@butterback.de



INFORMAZIONE PRODOTTO

pagina 3 di 5

ALLERGICO

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

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma

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.

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.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Germany

Telefono: +49 (0) 911 67044 - 0

Fax: +49 (0) 911 67044 - 40

Web: www.butterback.de

E-mail: info@butterback.de



INFORMAZIONE PRODOTTO

pagina 4 di 5

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g

Energia kJ	1533
Energia kcal	366
Grassi (g)	20,0
di saturi acidi grassi (g)	9,1
Carboidrati (g)	37,9
di zucchero (g)	8,7
Proteine (g)	7,4
sale da cucina (g)	0,9

per pezzo (porzione) e peso nominale

Energia kJ	1610
Energia kcal	385
Grassi (g)	21,0
di saturi acidi grassi (g)	9,5
Carboidrati (g)	39,8
di zucchero (g)	9,2
Proteine (g)	7,7
sale da cucina (g)	0,9

pronto da mangiare

Quando approvato, non vincolante alla perdita di
13 % e senza raffinamento

per 100g

Energia kJ	1762
Energia kcal	421
Grassi (g)	23,0
di saturi acidi grassi (g)	10,4
Carboidrati (g)	43,5
di zucchero (g)	10,0
Proteine (g)	8,5
sale da cucina (g)	1,0

per pezzo (porzione) e peso nominale

Energia kJ	1610
Energia kcal	385
Grassi (g)	21,0
di saturi acidi grassi (g)	9,5
Carboidrati (g)	39,8
di zucchero (g)	9,2
Proteine (g)	7,7
sale da cucina (g)	0,9

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / www.dghm.org)

	Valore indicativo	Valore indizzazione
Salmonella in 25g	---	nicht nachweisbar in 25g
Staphylococcus aureus	<=100	<=1000
Bacillus cereus	<=100	<=1000
Escherichia coli	<=100	<=1000
Stampi	<=10000	---
Enterobacteriaceae	<=10000	---
Listeria monocytogenes	---	<=100

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma

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.

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.

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77, 90763 Fürth Germany

Telefono: +49 (0) 911 67044 - 0

Fax: +49 (0) 911 67044 - 40

Web: www.butterback.de

E-mail: info@butterback.de



INFORMAZIONE PRODOTTO

pagina 5 di 5

WOLF BUTTERBACK e GMO (Genetically Modified Organism)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management), certificato con un elevato standard secondo la International Food Standard 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.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma

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.

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.