

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 1 von 3

N° articolo:

31200

Denominazione articolo:

Mini-Mix pasticceria al burro



GENERALE

40gr. Pasticceria mini surgelata, pronto forno

Descrizione prodotto:

Golosi pasticcini di pasta sfoglia lievitata al burro in 4 versioni: Mini pasticcino al quark, Mini girella alle nocciole, Mini cestino alle mele, Mini saccottino alla crema

Qualità particolari del prodotto:

quattro amati ripieni in pasta sfoglia lievitata al burro di alta qualità; farciture di produzione propria secondo ricette classiche; tutti e 4 i prodotti possono venir infornati assieme in un unico programma di cottura; dopo la cottura si mantengono freschi a lungo, ideali da presentare in un'unica confezione mista di dolci; ideali per la colazione, per le pause caffè in convegni oppure come fingerfood dolce

Paese di origine:

004

Regione di origine:

D-09

Codice:

DE 1905906

Barcode EAN13:

4038368312004

Data di scadenza:

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

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	80	(4 x 20)	Scatola per strato:	4
N° pezzi per palett:	4480		Strati per palett:	14
			Scatola per palett:	56

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: 29,8 x 38,5 x 12

palett (lunghezza x larghezza x altezza) in cm: 120 x 80 x 183

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	3,2	peso palett (netto) in kg:	179
Peso scatola (lordo) in kg:	3,6	Peso pallet (lordo incl. pallet) in kg:	226

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.

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 2 von 3

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.

ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con forno a convezione): Fase 1: Cuocere con vapore 100-130 °C per 3-5 min.; Fase 2: Cuocere a calore secco 165 – 175°C per 17-20 min.

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

PROPOSTA DECORAZIONE

Spennellare leggermente dopo la cottura con glassa o marmellata di albicocche. Successivamente decorare con propria fantasia il Mini pasticcino al quark e la Mini girella alle nocciole con pistacchi o nocciole macinate. Ricoprire leggermente il Mini saccottino alla crema con topping alla cioccolata e immergere il Mini cestino alle mele in una miscela di zucchero e cannella.

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

per 100g

per pezzo (porzione) e peso nominale

Energia kJ	1260
Energia kcal	301
Unità di misura del carboidrati (nelle diete)	2,9
Proteine (g)	6,5
Carboidrati (g)	35,0
di zucchero (g)	9,3
Grassi (g)	15,0
di saturi acidi grassi (g)	7,7
fibre (g)	2,2
sale da cucina (g)	0,8

Energia kJ	504
Energia kcal	120
Unità di misura del carboidrati (nelle diete)	1,2
Proteine (g)	2,6
Carboidrati (g)	14,0
di zucchero (g)	3,7
Grassi (g)	6,0
di saturi acidi grassi (g)	3,1
fibre (g)	0,9
sale da cucina (g)	0,3

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

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

Valore indicativo

Salmonella in 25g	---
Staphylococcus aureus	<= 100
Bacillus cereus	<= 100
Escherichia coli	<= 100
Schimmelpilze / Moulds	<= 10000

Valore indizzazione

Salmonella in 25g	non dimostrabile
Staphylococcus aureus	<= 1000
Bacillus cereus	<= 1000
Escherichia coli	<= 1000
Schimmelpilze / Moulds	---

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.

SPECIFICAZIONE PRODOTTO

Seite 3 von 3

INGREDIENTI

L'elenco degli allergeni di cui alla lista degli ingredienti non è definitiva. 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.

20 x MINI GIRELLA ALLE NOCCIOLE à 40g: farina di frumento, acqua, nocciole, zucchero, burro, lievito, uovo sgusciato intero pastorizzato, lievito in polvere (emulsionante E472e, E471; destrosio, farina di frumento, aggiuntivo farina: amilasi, xylanasi, E300), sale iodato, uovo intero in polvere, albume d'uovo in polvere (albume d'uovo in polvere, zucchero, addensanti E415, E413, E401; acidificante E333, E330; sale), aroma, cannella, frutta a guscio, mela, uvetta, cacao.

Nocciole 14%

20 x MINI SACCOTTINO ALLA CREMA à 40g: farina di frumento, acqua, burro, crema alla vaniglia in polvere (zucchero, amido modificato E1422; destrosio, siero di latte dolce in polvere, siero di latte in polvere, latte magro in polvere, olio vegetale (cocco), alginato di sodio E401, stabilizzanti E516, E450; aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali (orzo), sale, coloranti estratti da frutta e ortaggi - estratto di carota), zucchero, lievito, cioccolata, lievito in polvere (glutine di frumento, farina di frumento pregelatinizzato, emulsionante E472e, E322 (soia); proteine in polvere, aggiuntivo farina amilasi, xylanasi, E300), uovo sgusciato intero pastorizzato, sale iodato, uovo intero in polvere.

Crema alla vaniglia 17%

20 x MINI CESTINO ALLE MELE à 40g: Mele (mele, acidificante E330, antiossidante E300), farina di frumento, acqua, burro, zucchero, lievito, nocciole, lievito in polvere (emulsionante E472e, E471; destrosio, farina di frumento, aggiuntivo farina: amilasi, xylanasi, E300), lievito di rinforzo (amido modificato E1414, E1422; zucchero), uva sultanina (uva sultanina, olio vegetale), sale iodato, uovo intero in polvere, acidificante E330, aroma, cannella, cacao.

Mele 32%

20 x MINI PASTICCINO AL QUARK à 40g: farina di frumento, quark magro, acqua, burro, zucchero, lievito di rinforzo (zucchero, grasso vegetale idrogenato, latte magro in polvere, amido di frumento, amido modificato E1422, albume d'uova in polvere, emulsionante E471, aroma, sale), lievito, uovo sgusciato intero pastorizzato, lievito in polvere (emulsionante E472e, E471; destrosio, farina di frumento, aggiuntivo farina: amilasi, xylanasi, E300), sale iodato, uovo intero in polvere.

Quark magro 18%

ALLERGICO

Anche se non elencato come ingrediente nella lista degli ingredienti in questo prodotto possono essere presenti tracce di glutine, latte, uova di gallina, soia, noci, arachidi, sesamo, sedano, senape, lupini.

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.

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.