

Wolf ButterBack KG

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

SCHEMA TECNICA

pagina 1 di 6

N° articolo:

30521

Denominazione articolo:

Croissant Royal, 80 g

versione

21.07.2020 0



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

80g

Descrizione prodotto:

Questo goloso croissant al burro regala un gusto burroso e un fragrante piacere.

Qualità particolari del prodotto:

sfogliato croissant al burro in forma diritta;
carattere tipicamente croccante, alveolatura aperta e laminazione ben visibile;
24% di burro nell'impasto;
aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo;
ideale anche per essere farcito

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305211

Data di scadenza:

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

84 giorni rimangono come durata residua garantita

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 0 911 / 67044-0.

Wolf ButterBack KG

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:

Contenuto scatola (pezzi):	70 (2 x 35)
N° pezzi per palett:	3920
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	7
Scatola per palett:	56

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	39,9 x 29,9 x 24,5
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 187

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	5,600
Peso scatola (lordo) in kg:	6,143
peso palett (netto) in kg:	313,600
Peso pallet (lordo*) in kg:	369,008

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	503,0	1	503,0
Borsa	20,0	2	40,0

Totale: 543

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 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).

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

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

SCHEMA TECNICA PROPOSTA DECORAZIONE

pagina 3 di 6

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, zucchero, lievito, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, emicellulasi, xilanasi, amilasi, cellulasi, transglutaminasi. Può contenere tracce di altro cereali contenenti glutine.

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del
15,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 28% BURRO, acqua, zucchero, lievito, UOVO INTERO, GLUTINE DI FRUMENTO, sale, FARINA DI GRANO MALTO. Può contenere tracce di altro cereali contenenti glutine.

Diete

vegetariano

Wolf ButterBack KG

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

SCHEMA TECNICA

pagina 5 di 6

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g		CDR*
Energia kJ	1521	18 %
Energia kcal	364	
Grassi (g)	20,0	29 %
di cui acidi grassi saturi (g)	13,0	65 %
Carboidrati (g)	39,0	15 %
di cui zuccheri (g)	5,1	6 %
fibra (g)	1,2	
Proteine (g)	7,1	14 %
sale (g)	0,92	15 %

per porzione di 80g		CDR*
Energia kJ	1217	14 %
Energia kcal	291	
Grassi (g)	16,0	23 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10,4	52 %
Carboidrati (g)	31,2	12 %
di cui zuccheri (g)	4,1	5 %
fibra (g)	1,0	
Proteine (g)	5,7	11 %
sale (g)	0,74	12 %

pronto da mangiare

Presumendo una perdita del peso non vincolante del **15,0 %** e non decorato

per 100g		CDR*
Energia kJ	1789	21 %
Energia kcal	428	
Grassi (g)	23,5	34 %
di cui acidi grassi saturi (g)	15,3	76 %
Carboidrati (g)	45,9	18 %
di cui zuccheri (g)	6,0	7 %
fibra (g)	1,4	
Proteine (g)	8,4	17 %
sale (g)	1,08	18 %

per porzione di 68g		CDR*
Energia kJ	1217	14 %
Energia kcal	291	
Grassi (g)	16,0	23 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10,4	52 %
Carboidrati (g)	31,2	12 %
di cui zuccheri (g)	4,1	5 %
fibra (g)	1,0	
Proteine (g)	5,7	11 %
sale (g)	0,74	12 %

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

Wolf ButterBack KG

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)

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Staphylococcus aureus	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelle	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unità formanti colonia

ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: **68g** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 15,0 % 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

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.