

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 6

N° articolo:

**30061**

Denominazione articolo:

**Croissant Royal alla crema nocciole e cacao**

versione

11.12.2019 0



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

**90g**

Descrizione prodotto:

Deliziosa farcitura alla crema di nocciole e cacao avvolta in un croissant delicatamente sfogliato.

Qualità particolari del prodotto:

sfogliato croissant al burro in forma diritta;  
ripieno con farcitura di crema nocciole e cacao, particolarmente cremosa;  
aspetto lucido grazie alla superficie spennellata con uovo;  
bello da vedere grazie alla superficie rivestita con granella di cioccolato fondente

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368300612

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

### LOGISTICI

#### Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	55 (1 x 55)
N° pezzi per palett:	3300
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	60

#### Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 189

#### Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	4,950
Peso scatola (lordo) in kg:	5,542
peso palett (netto) in kg:	297,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	358,120

\* compresi i vettori e fusibile

#### Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	553,0	1	553,0
Borsa	28,5	1	28,5
etichetta	3,5	2	7,0
Nastro	1,8	2	3,6

Totale: 592

## SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 6

### 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).

### 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, acqua, 14% BURRO, zucchero, NOCCIOLE, lievito, TUORLO D'UOVO, massa di cacao, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, cacao magro in polvere, burro di cacao, FARINA DI GRANO MALTO, emulsionanti: lecitine, Poliglicerolo poliricinoleato; agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico; aroma naturale, vaniglia in polvere. 17% Riempimento di torrone, 2% granelli di cioccolato. Può contenere tracce di soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine, altro frutta a guscio.

11,7 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del**13,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 16% BURRO, zucchero, NOCCIOLE, acqua, lievito, TUORLO D'UOVO, massa di cacao, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, cacao magro in polvere, burro di cacao, FARINA DI GRANO MALTO, emulsionanti: lecitine, Poliglicerolo poliricinoleato; aroma naturale, vaniglia in polvere. 20% Riempimento di torrone, 2% granelli di cioccolato. Può contenere tracce di soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine, altro frutta a guscio.

13,4 % materia grassa del latte

#### Diete

vegetariano

**SCHEDA TECNICA****ALLERGICO**

<u>Denominazione</u>	contenere	può contenere tracce	non incluso
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

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione							
per 100g		CDR*		per porzione di 90g		CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>1531</b>	18 %		<b>Energia kJ</b>	<b>1378</b>	16 %	
Calories kcal	366			Calories kcal	329		
<b>Grassi (g)</b>	<b>19,0</b>	27 %		<b>Grassi (g)</b>	<b>17,1</b>	24 %	
di cui acidi grassi saturi (g)	8,8	44 %		di cui acidi grassi saturi (g)	7,9	40 %	
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>40,2</b>	15 %		<b>Carboidrati (g)</b>	<b>36,2</b>	14 %	
di cui zuccheri (g)	14,1	16 %		di cui zuccheri (g)	12,7	14 %	
fibres (g)	2,7			fibres (g)	2,4		
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,1</b>	14 %		<b>Proteine (g)</b>	<b>6,4</b>	13 %	
<b>Sale (g)</b>	<b>0,73</b>	12 %		<b>Sale (g)</b>	<b>0,66</b>	11 %	

pronto per il consumo							
<i>Presumendo una perdita del peso non vincolante del 13,0 % e non decorato</i>							
per 100g		CDR*		per porzione di 78g		CDR*	
<b>Energia kJ</b>	<b>1759</b>	21 %		<b>Energia kJ</b>	<b>1378</b>	16 %	
Calories kcal	421			Calories kcal	329		
<b>Grassi (g)</b>	<b>21,9</b>	31 %		<b>Grassi (g)</b>	<b>17,1</b>	24 %	
di cui acidi grassi saturi (g)	10,1	51 %		di cui acidi grassi saturi (g)	7,9	40 %	
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>46,2</b>	18 %		<b>Carboidrati (g)</b>	<b>36,2</b>	14 %	
di cui zuccheri (g)	16,2	18 %		di cui zuccheri (g)	12,7	14 %	
fibres (g)	3,1			fibres (g)	2,4		
<b>Proteine (g)</b>	<b>8,2</b>	16 %		<b>Proteine (g)</b>	<b>6,4</b>	13 %	
<b>Sale (g)</b>	<b>0,84</b>	14 %		<b>Sale (g)</b>	<b>0,66</b>	11 %	

\* 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

Peso del pezzo unico - pronto: **78g** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 13,0 % 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