

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 6

N° articolo:

**30506**

Denominazione articolo:

**Croissant Royal, 67g**

Version

07.01.2020 0



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Fase di preparazione:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

67g

Descrizione prodotto:

Questo croissant delicato e croccante con il 24% di burro è una pura delizia.

Qualità particolari del prodotto:

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

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305068

Data di scadenza:

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

84 giorni rimangono come durata residua garantita

## SCHEDA TECNICA

### LOGISTICI

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

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

Peso scatola (netto) in kg:	3,685
Peso scatola (lordo) in kg:	4,285
peso palett (netto) in kg:	221,100
Peso pallet (lordo*) in kg:	282,100

\* compresi i vettori

### 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

## SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 6

### 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, TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, FARINA DI GRANO MALTO, agente di trattamento della farina: amilasi, xilanasi, Acido ascorbico. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

19,9 % materia grassa del latte

#### lista a degli ingredienti pronto da mangiare

Presumendo una perdita del peso non vincolante del  
14,0 % e non decorato

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 28% BURRO, acqua, zucchero, lievito, TUORLO D'UOVO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI GERME DI GRANO, sale, FARINA DI GRANO MALTO. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, altro cereali contenenti glutine.

23,1 % materia grassa del latte

#### Diete

vegetariano **p**

**SCHEDA TECNICA**

## ALLERGICO

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

## SCHEDA TECNICA

pagina 5 di 6

### INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

#### prima della trasformazione

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1476</b>
Energia kcal	354
<b>Grassi (g)</b>	<b>20,9</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	13,4
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>33,6</b>
di cui zuccheri (g)	4,2
<b>Proteine (g)</b>	<b>6,8</b>
<b>sale (g)</b>	<b>0,81</b>

per porzione di 67g

<b>Energia kJ</b>	<b>989</b>
Energia kcal	237
<b>Grassi (g)</b>	<b>14,0</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	9,0
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>22,5</b>
di cui zuccheri (g)	2,8
<b>Proteine (g)</b>	<b>4,6</b>
<b>sale (g)</b>	<b>0,54</b>

#### pronto da mangiare

per 100g

<b>Energia kJ</b>	<b>1716</b>
Energia kcal	411
<b>Grassi (g)</b>	<b>24,3</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	15,5
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>39,1</b>
di cui zuccheri (g)	4,9
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,9</b>
<b>sale (g)</b>	<b>0,94</b>

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del 14,0 % e non decorato*

per porzione di 57g

<b>Energia kJ</b>	<b>989</b>
Energia kcal	237
<b>Grassi (g)</b>	<b>14,0</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	9,0
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>22,5</b>
di cui zuccheri (g)	2,8
<b>Proteine (g)</b>	<b>4,6</b>
<b>sale (g)</b>	<b>0,54</b>

### VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / [www.dghm.org](http://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

## Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

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



## SCHEDA TECNICA

pagina 6 di 6

### ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: 57g Presumendo una perdita del peso non vincolante del 14,0 % 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