

GOURMAND SA  
Drève Gustave Fache 6  
7700 MOUSCRON  
Tel : (+32) 056/85 90 90

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO



**Prodotto:** Croissant burro multicereali

**Codice prodotto:** 41580

### 1. PESO ED INGREDIENTI

**Peso prodotto**

**80 g**

**Ingredienti :**

Farina di **frumento**, acqua, **burro** (19%), lievito, semi di lino, semi di girasole, zucchero, crusca di **frumento**, **uova**, sale, farina di malto d'**orzo** tostati, olio vegetale (colza), farina di **farro**, emulsionante (E472e), antiossidante (E300), enzimi.

\* Peso medio: controllata dal statistical process control

### 2. DIMENSIONI

$\sigma$  (mm)\*

<b>Lu (mm)</b>	150	10
<b>Lar (mm)</b>	60	5
<b>H (mm)</b>	45	5

\*:  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

### 3. ISTRUZIONI DI COTTURA

Scongelamento: 30 minuti a temperatura ambiente.

Cottura:

- Forno ventilato : 18-20 min 180°C

- Forno statico : 20-22 min 220°C

Nota: cuocere con una buona quantità di vapore (normalmente 20 sec). Il tempo e la temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno.

### 4. PACKAGING

#### Packaging primario

Tipo	Materiale	Peso lordo (g)	Dimensioni Lun x Lar (mm)	Peso netto (kg)	Pezzi/busta
busta in plastica	LPDE trasparente	19	520 x 350	2,4	30

#### Packaging secondario

Tipo	Materiale	Peso lordo (g)	Dimensioni Lu x La x H (mm)	Peso netto (kg)	Busta/box
box	cartone	360	396 x 296 x 242	4,8	60

#### Palletizzazione

Tipo	Materiale	Dimensioni (incl. pal) Lu x La x H (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	legno	1200 x 800 x 2086	358	8	64

### 5. ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE

**Shelflife : 365 giorni dalla produzione**

**Temperatura di conservazione : -18°C**

**Non ricongelare una volta scongelato il prodotto**

**Tenere la busta ben chiusa per evitare bruciature da freddo del prodotto**

### 6. CODIFICA E TRACCIABILITA'

Etichetta box:

- Codice EAN 13
- Data di scadenza
- Lotto

## 7. ALLERGENI

Cereali e prodotti derivati contenenti glutine	+
Crostacei e prodotti derivati	-
Uova e prodotti derivati	+
Pesce e prodotti derivati	-
Arachidi e prodotti derivati	-
Soia e prodotti derivati	?
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	+
Noci e prodotti derivati	?
Sedano e prodotti derivati	-
Senape e prodotti derivati	-
Semi di sesamo e prodotti derivati	-
Diossido sulfurico e solfiti (>10ppm)	-
Lipino e prodotti derivati	-
Molluschi e prodotti derivati	-

+ : presente - : assente ? : tracce o contaminazione incrociata possibili

## 8. VALORI NUTRIZIONALI

Valore energetico (kcal/100g)	351
Valore energetico(kJ/100g)	1460
Carboidrati (g/100g)	35,2
di cui zucchero (g/100g)	2,8
Proteine (g/100g)	9,0
Lipidi (g/100g)	19,2
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	11,6
di cui acidi trans (g/100g)	<1
Fibre alimentari (g/100g)	3,3
Colesterolo (g/100g)	0,053
Sodio (mg/100g)	386
Sale (g/100g)	1,0

## 9. STATO OGM

Prodotto non OGM  
(EC/1829/2003 -  
EC/1830/2003)

## 10. RICHIAMO

In caso di richiamo  
del prodotto, il cliente  
sarà informato entro 24  
ore telefonicamente e  
a mezzo fax

## 11. ANALISI MICROBIOLOGICA

Micro-organismo	MAX***
<i>Escherichia Coli (ufc/g)</i>	100
<i>Bacillus cereus (ufc/g)</i>	1000
<i>Staphylococcus aureus (ufc/g)</i>	100
<i>Salmonella sp. (ufc /g)</i>	abs/25g
<i>Listeria sp. (ufc/g)</i>	100

\*\*\*Valori guida (Regolamento 2073/2005)

## 12. CONTROLLO QUALITÀ

Controllo statistico	ogni 30 min.
	peso
	dimensioni
Temperatura:	ogni 30 min.
Percentuale di grassi:	ogni 30 min.
Conteggio pezzi:	ogni 30 min.
Metal detection	ferro (2mm)
	non-ferro (2m)
	ST ST (3mm)

## 13. CERTIFICAZIONI

BRC Issue 6 at grade B+  
IFS Issue 6 at higher level  
GMP Feed

## 14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Firma e data
Gourmand	Breyne Angèle Quality Assurance	Breyne Angèle 24/07/14
Cliente		