



Prodotto: Mini croissant burro multicereali

Codice prodotto: 41542

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto

42 g

Ingredienti :

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

* Peso medio: controllata dal statistical process control

2. DIMENSIONI

σ (mm)*

Lu (mm)	115	10
Lar (mm)	50	5
H (mm)	35	3

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

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

Scongelamento: 30 minuti a temperatura ambiente.

Cottura:

- Forno ventilato : 17-20 min 180°C

- Forno statico : 17-20 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	1,89	45

Packaging secondario

Tipo	Materiale	Peso lordo (g)	Dimensioni Lu x La x H (mm)	Peso netto (kg)	Busta/box
box	cartone	290	396x296x175	3,78	2 x 45

Palletizzazione

Tipo	Materiale	Dimensioni (incl. pal) Lu x La x H (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	legno	1200x800x2075	383	8	88

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)	349
Valore energetico(kJ/100g)	1452
Carboidrati (g/100g)	35,2
di cui zucchero (g/100g)	2,8
Proteine (g/100g)	9,1
Lipidi (g/100g)	18,9
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	11,2
di cui acidi trans (g/100g)	<1
Fibre alimentari (g/100g)	3,2
Colesterolo (g/100g)	0,037
Sodio (mg/100g)	372
Sale (g/100g)	0,9

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 28/07/14
Cliente		