

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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO



Prodotto: Treccia burro con pepite di cioccolato e crema

Codice prodotto: 54290

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto

90 g

Ingredienti :

Acqua, **farina** di frumento, cioccolato (11%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 **soia**)), **burro** (11%), zucchero, lievito, amido modificato, siero di **latte** in polvere, sale, **latte** intero in polvere, **latte** scremato, proteine del **latte**, proteine vegetali, olio vegetale (colza), grasso vegetale (noce di cocco), destrosio, stabilizzanti (E516), emulsionanti (E450, E471, E472e), addensante (E401), antiossidante (E300), colorante (E160a), aromi, enzimi.

* Peso medio: controllata dal statistical process control

2. DIMENSIONI

σ (mm)*

| | | |
|----------|-----|----|
| Lu (mm) | 220 | 10 |
| Lar (mm) | 35 | 5 |
| H (mm) | 25 | 3 |

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

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

Scongellamento: 30 minuti a temperatura ambiente.

Cottura:

- Forno ventilato : 20-22 min 180°C

- Forno statico : 18 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 | 2,25 | 25 |

Packaging secondario

| Tipo | Materiale | Peso lordo (g) | Dimensioni Lu x La x H (mm) | Peso netto (kg) | Busta/box |
|------|-----------|----------------|-----------------------------|-----------------|-----------|
| box | cartone | 290 | 396 x 296 x 175 | 4,5 | 50 |

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 2075 | 450 | 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) | 282 |
| Valore energetico(kJ/100g) | 1173 |
| Carboidrati (g/100g) | 36,4 |
| di cui zucchero (g/100g) | 14,6 |
| Proteine (g/100g) | 5,4 |
| Lipidi (g/100g) | 12,5 |
| di cui acidi grassi saturi (g/100g) | 8,2 |
| di cui acidi trans (g/100g) | <1 |
| Fibre alimentari (g/100g) | 1,5 |
| Colesterolo (g/100g) | 0,021 |
| Sodio (mg/100g) | 366 |
| 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 24/07/14 |
| Cliente | | |