



Gourmand
PASTRIES

Scheda tecnica prodotto

Treccina al cioccolato e nocciola

Pasta danese lievitata, treccina con 21% di ripieno di cioccolato enocciola e 2% di guarnizione al cioccolato, surgelato

CODICE: 156600950150

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2021-01-19

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 95 g
Peso per scatola: 4,560 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, oli vegetali (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), acqua, zucchero, grassi vegetali (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG))), **uova**, lievito, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (2%), cacao magro in polvere (1,8%), **nocciole** (0,6%), **glutine** di **frumento**, sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, **latte** scremato in polvere, sciroppo di glucosio, amido di **frumento**, palmitato di retinile (palmitato di vitamine A), coloranti (E170), antiossidanti (E223), correttori di acidità (E330), agenti di trattamento della farina (E300), emulsionante (E322, E471), addensanti (E406), aroma naturale, enzimi, stabilizzante (E953)

Indicazioni sugli allergeni

Per una lista degli allergeni, compresi cereali contenenti glutine, vedi gli ingredienti in **grassetto**.

Per una panoramica completa degli allergeni, compresa una potenziale contaminazione incrociata, vedi il capitolo 9.

2. UTILIZZO E CONSERVAZIONE PRODOTTO

Condizioni di trasporto e stoccaggio: Conservare a -18°C. Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

Durata di conservazione: Fine alla 12° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO



Cuocere senza decongelare

Congelatore

Rimuovere dal
cartone

Cottura

Vapore

Raffreddare

17-20 min a 190°C

No

30 min

Osservazione

Il tempo e la temperatura di infornare possono variare a seconda del tipo di forno. Assicurarsi che il forno sia ben preriscaldato. Mentre preriscaldamento, impostare il forno 25 °C superiore alla temperatura specificata del forno. Poiché aprire il forno fa che la temperatura scenda.

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	115	120	110
Larghezza	mm	65	70	60
Altezza	mm	20	23	17

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

5. DATI IMBALLAGGIO

Sacchetto interno

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La (mm)	Netto Peso (kg)	Pezzi/busta
Busta in plastica	LPDE trasparente	19	520 x 350	4,56	48

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	429	396 x 296 x 150	4,560	1

Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	Di legno	1200 x 800 x 1800	465	8	88

6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

Sacchetto interno

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input checked="" type="checkbox"/>

Descrizione altre info: Ora, descrizione del prodotto

Etichetta angolare

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descrizione del prodotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input type="checkbox"/>

8. IMMAGINI

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.

Foto 1: Prodotto non cotto

7. CERTIFICAZIONE

BRCGS

IFS

Foto 2: Prodotto cotto

9. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro)	+
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 i loro prodotti: nocciole	+
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti (>10ppm)	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Questo prodotto può contenere anche tracce di: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale, orzo ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, noci pecan

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.758
Energia (kcal/100g)	422
Grassi (g/100g)	28,4
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	11,8
Carboidrati (g/100g)	35,6
di cui zuccheri (g/100g)	15,4
Proteine (g/100g)	5,3
Sale (g/100g)	0,42

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

12. ANALISI MICROBIOLOGICA

Micro-organismo	MAX*
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella spp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
Listeria monocytogenes (ufc/g)	100

* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

13. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	Si
Peso	Si
Dimensioni	Si
Temperatura:	Si
Percentuale di grassi:	Si
Conteggio pezzi:	Si
Metal detection:	Si

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	20/01/2021
Cliente		