

Treccina alla crema pasticceria-mirtilli

Pasta danese lievitata, treccina con 14% di crema pasticceria, 12% dimarmellata di mirtilli e 3% di zucchero di guarnizione, surgelato

CODICE: 157600000106

Grado di comodità: Lievitato/Forno senza decong.

Valido dal: 2020-07-30

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 4,800 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, oli vegetali (palma (100% certificato RSPO sostenibile dalla catena di approvvigionamento Separata (SG)), colza), zucchero, **uova**, mirtillo (4%), jarabe de glucosa-fruttosio, lievito, siero in polvere (**latte**), **glutine di frumento**, sale, sale iodato (sale, iodato di potassio), **latte** intero in polvere, grassi vegetali (noce di cocco), sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, vitamine A, coloranti (E160a(iii)), conservante (E202), antiossidanti (E223), correttori di acidità (E330, E331, E333), agenti di trattamento della farina (E300), emulsionante (E450, E471), addensanti (E401, E406, E440i), amidi modificati (E1414, E1442), aroma, carota concentrata e ibisco, aroma naturale, enzimi, stabilizzante (E516, 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	m m	115	120	110
Larghezza	m m	70	75	65
Altezza	m m	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 (m m)	Netto Peso (kg)	Pezzi/busta
Busta in plastica	LPDE trasparente	19	520 x 350	4,8	48

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (m m)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	429	396 x 296 x 150	4,800	1

Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (m m)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	Di legno	1200 x 800 x 1950	528	8	96

6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

Sacchetto interno

Numero di articolo	☒
Durata di conservazione	☒
Nessuna informazione	☐
Numero di lotto	☒
GTIN-13 codice a barre	☐
Altre informazioni	☒

Descrizione altre info: Ora, descrizione del prodotto

Etichetta angolare

Numero di articolo	☒
Descrizione del prodotto	☒
GTIN-13 codice a barre	☒
GS1-128 codice a barre	☒
Durata di conservazione	☒
Nessuna informazione	☐
Numero di lotto	☒
Altre informazioni	☐

8. IMMAGINI

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



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

7. CERTIFICAZIONE

BRC

IFS

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	-
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 ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.416
Energia (kcal/100g)	339
Grassi (g/100g)	19,5
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	7,9
Carboidrati (g/100g)	35,6
di cui zuccheri (g/100g)	15,1
Proteine (g/100g)	4,5
Sale (g/100g)	0,46

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	Sì
Peso	
Dimensioni	
Temperatura:	Sì
Percentuale di grassi:	Sì
Conteggio pezzi:	Sì
Metal detection:	Sì

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	30/07/2020
Cliente		