

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 8

N° articolo:

30571

versione

06.12.2019 0

Denominazione articolo:

Croissant multicereali salato



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

80g

Descrizione prodotto:

Croissant dal gusto tipico bavarese con semi vari, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Qualità particolari del prodotto:

pasta sfoglia al burro ai semi;
con semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina di frumento integrale;
grazie alla quale si mantiene fresco a lungo anche dopo essere stato tagliato e farcito;
croissant dal gusto tipico bavarese;
guarnizione composta da una miscela di semi vari sapientemente speziata;
superficie golosamente croccante anche dopo un certo periodo

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305716

Data di scadenza:

9 mesi dalle data di produzione (conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

84 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEMA TECNICA

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	60 (1 x 60)
N° pezzi per palett:	3600
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	60

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 189

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	4,800
Peso scatola (lordo) in kg:	5,392
peso palett (netto) in kg:	288,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	349,000

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)**	Lotto	Peso cum. (g)**	Materiale***
Scatola di cartone	553	1	553.0	PAP 20
Borsa	28.5	1	28.5	LDPE 4
etichetta	3.5	2	7.0	PAP 22
Nastro	1.8	2	3.6	PP 5
Totale:			592	

Dimensioni borsa (larghezza/altezza/lunghezza in mm)**: 320 x 100 x 700

**Valori indicativi, deviazioni legate al processo non possono essere esclusi.

***<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

SCHEMA TECNICA

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Questo prodotto è destinato esclusivamente alla lavorazione commerciale nel settore alimentare e non è idoneo al consumo allo stato grezzo. Pertanto, utilizzare sempre le istruzioni di lavorazione prima del consumo.

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C
Cottura totale: 20 - 22 min.
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DI FORNO USATO): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

I NOSTRI TECNICI CONSIGLIANO: Per ottenere un volume maggiore lasciare scongelare il prodotto per 10 - 15 min. prima della cottura.

ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE): Fase 1: Cuocere con 100% di vapore per 3 - 5 minuti a 100 - 130 C. Fase 2: Cuocere a calore secco 165 - 175°C per 17 - 20 min. Tempo di cottura: 20 - 23 min. La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal tipo di forno usato): PRERISCALDARE IL FORNO: Temp. superiore 220 - 240°C, temp. inferiore 200 - 220°C; VAPORE: molto (se possibile); TEMPERATURA DI COTTURA: Temp. superiore 210 - 230°C, temp. inferiore 190 - 220°C TEMPO DI COTTURA: 20 - 23 min. SFIATO: Aprire 5 - 9 min. prime di fine cottura.

Parametri di cottura vanno impostati secondo le caratteristiche dei forni.

La preparazione in conformità a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

Evitare il contatto con teglia da forno di alluminio.

PROPOSTA DECORAZIONE

Ideale da farcire con salumi, prosciutto, formaggio e insalata oppure da spalmare con formaggio fresco.

SCHEMA TECNICA

pagina 4 di 8

INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 13% BURRO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, semi di zucca, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie. 3% Mix di grano. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

11,5 % materia grassa del latte

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*con una presunta, non vincolante perdita di cottura di
13,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 16% BURRO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, semi di zucca, sale, SEMI DI SESAMO, semi di girasole, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttori di acidità: Idrossido di sodio; destrosio, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; spezie. 4% Mix di grano. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

13,2 % materia grassa del latte

Diete

vegetariano

SCHEDA TECNICA

pagina 5 di 8

ALLERGICO

<u>Denominazione</u>	contenere	può contenere	non incluso tracce
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
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 prodotti a base di frutta a guscio		✓	
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 in >10 mg/kg			✓
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

SCHEMA TECNICA

pagina 6 di 8

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g		CDR*
Energia kJ	1287	15 %
Energia kcal	307	
Grassi (g)	14,4	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,3	41 %
Carboidrati (g)	35,2	14 %
di cui zuccheri (g)	0,8	1 %
fibra (g)	3,0	
Proteine (g)	7,6	15 %
Sale (g)	1,31	22 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1030	12 %
Energia kcal	246	
Grassi (g)	11,5	17 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6,6	33 %
Carboidrati (g)	28,2	11 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibra (g)	2,4	
Proteine (g)	6,1	12 %
Sale (g)	1,05	17 %

con una presunta, non vincolante perdita di cottura di 13%

pronto per il consumo

per 100g		CDR*
Energia kJ	1479	18 %
Energia kcal	353	
Grassi (g)	16,6	24 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,5	48 %
Carboidrati (g)	40,5	16 %
di cui zuccheri (g)	0,9	1 %
fibra (g)	3,5	
Proteine (g)	8,7	17 %
Sale (g)	1,50	25 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1030	12 %
Energia kcal	246	
Grassi (g)	11,5	17 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6,6	33 %
Carboidrati (g)	28,2	11 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibra (g)	2,4	
Proteine (g)	6,1	12 %
Sale (g)	1,05	17 %

* CDR: CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DI UN ADULTO (8400 kJ / 2000 kcal; REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - allegato XIII - parte B)

SCHEDA TECNICA

pagina 7 di 8

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / www.dghm.org)

DGHM 9.3	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unità formanti colonia

OGM (organismi geneticamente modificati)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

SCHEMA TECNICA

pagina 8 di 8

ALTRE INFORMAZIONI

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management) con il sistema

Il prodotto, compreso l'imballaggio, corrisponde a tutti i regolamenti della legislazione alimentare in versione più recente, valida in Germania; ciò è valido anche per l'irradiazione vietata e per l'articoli di consumo utilizzati per la produzione del prodotto. Il prodotto è fabbricato in condizioni, che corrispondono alle norme igieniche valida in Germania.

NOTE

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

Le ricette dei prodotti possono cambiare. Le informazioni qui fornite vengono aggiornate regolarmente. Può verificarsi la condizione per cui a fronte di uguale denominazione e numero di articolo il prodotto possa essere disponibile sia con la vecchia che con la nuova ricetta. Si prega di notare che solo le informazioni poste sull'imballaggio sono rilevanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma