

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

33005

Denominazione articolo:

Mini croissant salato con semi vari

versione

09.12.2019 0



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

35g

Descrizione prodotto:

Minicornetti salati guarniti con semi di sesamo.

Qualità particolari del prodotto:

impasto sfogliato con semi di lino, segale e farina di frumento;
guarnito con semi di sesamo

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368330053

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:	7200
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	120

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	38,5 x 30,0 x 11,8
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 192

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	2,100
Peso scatola (lordo) in kg:	2,482
peso palett (netto) in kg:	252,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	323,680

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	348,0	1	348,0
Borsa	10,6	3	31,8
Nastro	1,1	2	2,2

Totale: 382

SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 7

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

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

non necessario

SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 7

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, 12% BURRO, 5% SEMI DI SESAMO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, correttori di acidità: Idrossido di sodio; FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, 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, Cloridrato di L-cisteina, amilasi, xilanasi; acidificanti: Acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

10,6 % materia grassa del latte

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*Presumendo una perdita del peso non vincolante del
16,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% BURRO, 6% SEMI DI SESAMO, lievito, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, sale, correttori di acidità: Idrossido di sodio; FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, semi di lino, FARINA DI MALTO D'ORZO, destrosio, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificanti: Acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

12,6 % materia grassa del latte

Diete

vegetariano

SCHEMA TECNICA

pagina 6 di 7

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione			per porzione di 35g		
per 100g		CDR*			CDR*
Energia kJ	1259	15 %	Energia kJ	441	5 %
Energia kcal	301		Energia kcal	105	
Grassi (g)	14,9	21 %	Grassi (g)	5,2	7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7,9	39 %	di cui acidi grassi saturi (g)	2,8	14 %
Carboidrati (g)	32,7	13 %	Carboidrati (g)	11,4	4 %
di cui zuccheri (g)	0,7	1 %	di cui zuccheri (g)	0,2	0 %
fibre (g)	3,3		fibre (g)	1,2	
Proteine (g)	7,4	15 %	Proteine (g)	2,6	5 %
sale (g)	1,13	19 %	sale (g)	0,40	7 %

pronto da mangiare			per porzione di 29g		
per 100g		CDR*			CDR*
Energia kJ	1498	18 %	Energia kJ	441	5 %
Energia kcal	358		Energia kcal	105	
Grassi (g)	17,7	25 %	Grassi (g)	5,2	7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,4	47 %	di cui acidi grassi saturi (g)	2,8	14 %
Carboidrati (g)	38,9	15 %	Carboidrati (g)	11,4	4 %
di cui zuccheri (g)	0,8	1 %	di cui zuccheri (g)	0,2	0 %
fibre (g)	3,9		fibre (g)	1,2	
Proteine (g)	8,8	18 %	Proteine (g)	2,6	5 %
sale (g)	1,35	22 %	sale (g)	0,40	7 %

Presumendo una perdita del peso non vincolante del **16,0 %** e non decorato

* 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 7

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

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

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Staphylococcus aureus	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelle	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unità formanti colonia

ALTRE INFORMAZIONI

Peso del pezzo unico - pronto: **29g** Presumendo una perdita del peso non vincolante del 16,0 % e non decorato

GMO (Genetically Modified Organism)

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

SICUREZZA ALIMENTARE

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

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 vietato 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