

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 5

N° articolo:

15031

Denominazione articolo:

Croissant multicereali salato, cotto

versione

27.12.2019 0



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione:

Surgelato, cotto

Peso nominale:

70g

Descrizione prodotto:

Pasta di semi vari con burro, insaporita grazie ad un lavorazione a base di soda, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Qualità particolari del prodotto:

con pasta al burro con semi di lino, cruschetto integrale di segale e frumento;
guarnizione composta da una miscela di semi vari sapientemente speziata;
superficie golosamente croccante;
particolarmente adatto a venir tagliato e farcito

Codice:

DE 19059080

GTIN-13

4038368150316

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):	30 (1 x 30)
N° pezzi per palett:	1920
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	8
Scatola per palett:	64

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	38,5 x 29,9 x 20,8
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 181

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	2,100
Peso scatola (lordo) in kg:	2,542
peso palett (netto) in kg:	134,400
Peso pallet (lordo*) in kg:	188,072

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
	39,0	1	39,0
Scatola di cartone	392,0	1	392,0
etichetta	3,5	2	7,0
etichetta	2,1	1	2,1
Nastro	1,1	2	2,2

Totale: 442

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento!

Per ottenere una crosta fragrante i prodotti senza farcitura possono essere riscaldati per max. 4 min. in forno ventilato a 180°C senza precedente scongelamento.

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 3 di 5

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 pronto da mangiare

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 15% 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. 2% soda caustica diluita, 4% Mix di grano. Può contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, lupini, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

13,1 % materia grassa del latte

Diete

vegetariano

SCHEDA TECNICA

ALLERGICO

Denominazione	contenere	può contenere tracce	non incluso
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		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	✓		
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Sedano e prodotti a base di sedano		✓	
Senape e prodotti a base di senape		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

pronto da mangiare

per 100g	CDR*	
Energia kJ	1470	18 %
Energia kcal	351	
Grassi (g)	16,5	24 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,5	47 %
Carboidrati (g)	40,3	15 %
di cui zuccheri (g)	0,9	1 %
fibre (g)	3,4	
Proteine (g)	8,7	17 %
sale (g)	1,50	25 %

per porzione di 70g	CDR*	
Energia kJ	1029	12 %
Energia kcal	246	
Grassi (g)	11,6	17 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6,6	33 %
Carboidrati (g)	28,2	11 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibre (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)

SCHEMA TECNICA

pagina 5 di 5

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)
Numero totale di microbici	<= 100000	---
Enterobacteriaceae	<= 100	<= 1000
Escherichia coli	<= 10	<= 100
Stampi	<= 100	---
Staphylococcus aureus	<= 10	<= 100
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelle	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

**Ufc: Unità formanti colonia*

ALTRE INFORMAZIONI

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 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