

Treccia con cioccolato e crema

Pasta laminata lievitata, treccia con 32% di crema pasticcera, 11% di cioccolato e 11% di burro, surgelato

CODICE: 134500902006

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2023-11-02

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 90 g
Peso per scatola: € 4,500 kg

Ingredienti:

acqua, farina di **frumento**, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (11%), burro (**latte**) (11%), zucchero, lievito, **latte** intero in polvere, sale iodato (sale, iodato di potassio), amido di mais, **glutine di frumento**, oli vegetali (colza), proteine vegetali, sale, coloranti (E160a(iii)), agenti di trattamento della farina (E300), stabilizzante (E461), amidi modificati (E1414), aroma naturale, enzimi

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	
			20-25 min a 165°C	Si	30 min	
						
Scongelare e cuocere	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			30 min	20-22 min a 180°C	Si	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.



Aggiungere vapore all'inizio della cottura. Questo darà una finitura più croccante e gonfio. Lasciare che il vapore fuoriesca 5 minuti prima della fine per evitare che i prodotti non siano completamente cotti.

Scheda tecnica prodotto

Treccia con cioccolato e crema

CODICE:

134500902006

Grado di comodità:

Lievitato / Pronto forno

Valido dal:

2023-11-02

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	200	210	190
Larghezza	mm	35	40	30
Altezza	mm	25	28	22

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,25	25

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg) €	Busta/box
Box	Cartone	388	396 x 296 x 176	4,500	2

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 2086	456	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

Scheda tecnica prodotto

Treccia con cioccolato e crema

CODICE:

134500902006

Grado di comodità:

Lievitato / Pronto forno

Valido dal:

2023-11-02

9. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	+
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: Uova e prodotti a base di uova ; Frutta a guscio e i loro prodotti:

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.188
Energia (kcal/100g)	283
Grassi (g/100g)	12,2
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	7,7
Carboidrati (g/100g)	37,6
di cui zuccheri (g/100g)	15,9
Proteine (g/100g)	5,1
Sale (g/100g)	0,66

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	
Dimensioni	
Temperatura:	SI
Percentuale di grassi:	SI
Conteggio pezzi:	SI
Metal detection:	SI

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	06/11/2023
Cliente		