



Gourmand
PASTRIES

ATTENZIONE : **cambiamento ingredienti**

Saranno messi in circolazione a partire dal
1° novembre 2023.

Questi prodotti possono essere identificati
dalla seguente data di scadenza:

- Prodotti pronto forno: dal 30 novembre 2024
- Tutti gli altri prodotti: dal 30 aprile 2024

[Clicca qui per accedere a la scheda tecnica](#)

Pain au chocolat burro con crema

Pasta laminata lievitata, fagotto con 16% di crema pasticcera, 15% di burro e 10% di cioccolato, surgelato

CODICE: 12750090

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2023-07-31

1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 90 g

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (15%), cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (10%), zucchero, lievito, sale iodato (sale, iodato di potassio), **latte** intero in polvere, **glutine** di **frumento**, oli vegetali (colza), amido di mais, 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)

3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

Lasciare spazio sufficiente tra i prodotti.



Cuocere senza scongelare

Congelatore

Rimuovere dal cartone

Cottura

Vapore

Raffreddare

20-25 min a 165°C

No

30 min



Scongelare e cuocere

Congelatore

Rimuovere dal cartone

Scongellamento

Cottura

Vapore

Raffreddare

30 min

20-22 min a 180°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.

Scheda tecnica prodotto

Pain au chocolat burro con crema

CODICE: 12750090

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2023-07-31

4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 σ *	Limite inferiore 1 σ *
Lunghezza	mm	100	105	95
Larghezza	mm	65	70	60
Altezza	mm	30	33	27

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	0	520 x 350	2,7	30

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

7. CERTIFICAZION

BRCGS

IFS

8. IMMAGINI

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

Foto 1: Prodotto non cotto

Foto 2: Prodotto cotto

Scheda tecnica prodotto

Pain au chocolat burro con crema

CODICE: 12750090

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2023-07-31

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 ; Uova e prodotti a base di uova ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

10. VALORI NUTRIZIONALI

Grassi (g/100g)	15,5
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	9,9
Carboidrati (g/100g)	38,0
di cui zuccheri (g/100g)	12,9
Proteine (g/100g)	6,1
Sale (g/100g)	0,80

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

14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	31/07/2023
Cliente		