



Gourmand  
PASTRIES

# Pan chocolate mantequilla

Pastelería con levadura, pan chocolate con 19% de mantequilla y 12% de chocolate, congelado

CÓDIGO: 126500854604

Grado de conveniencia: Fermentado/Listo para hornear

Válido desde: 2022-11-04

## 1. PESO E INGREDIENTES

Peso por producto (+/-): 85 g  
Peso por caja: € 7,650 kg

Ingredientes:

harina de **trigo**, mantequilla (**leche**) (19%), agua, chocolate (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (E322**soya**)) (12%), levadura, azúcar, sal yodada (sal, yodato de potasio), **gluten** de **trigo**, aceites vegetales (colza), proteínas vegetales, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas

### Notificación sobre alérgenos

Para informarse sobre los alérgenos, incluidos los cereales que contengan gluten, consulte los ingredientes marcados en **negrita**.

Para disponer de una vista general y completa de alérgenos en los que también se incluyan las posibles contaminaciones cruzadas consulte el capítulo 9.

## 2. MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS

Condiciones de transporte y almac.: Almacenamiento a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado. Mantenga la bolsa bien cerrada para evitar quemaduras por congelación.

Tiempo de conservación: Final del 12º mes después de la producción (en condiciones adecuadas de almacenamiento)

Tipo de fecha: MM/YYYY

## 3. INSTRUCCIONES DE HORNEADO

UTILIZA PAPEL PARA HORNEAR



Hornear desde congelado

Congelador

Saca de la caja

Hornear

Vapor

Enfriamiento

20-25 min a 165°C

No

30 min



Descongelar y hornear

Congelador

Saca de la caja

Descongelar

Hornear

Vapor

Enfriamiento

30 min

20-22 min a 180°C

No

30 min

### Observación

El tiempo y la temperatura de horneado pueden variar según el tipo de horno. Asegúrese de que el horno se precalienta correctamente. Mientras el precalentamiento, fija el horno 25 °C más alta que la temperatura de horneado especificado. Debido a la apertura del horno, la temperatura puede disminuir.

### 4. PARÁMETRO DEL PRODUCTO / producto sin hornear

| Parámetro | Unidad de medida | Valor objetivo* | Límite superior 1 $\sigma$ * | Límite inferior 1 $\sigma$ * |
|-----------|------------------|-----------------|------------------------------|------------------------------|
| Longitud  | mm               | 95              | 100                          | 90                           |
| Anchura   | mm               | 60              | 65                           | 55                           |
| Altura    | mm               | 28              | 31                           | 25                           |

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

### 5. DATOS DE ENVASADO

#### Bolsa interior

| Tipo           | Material      | Tara<br>Peso (g) | Dimensiones<br>L x An (mm) | Neto<br>Peso (kg) € | Piezas/bolsa |
|----------------|---------------|------------------|----------------------------|---------------------|--------------|
| Bolsa plástica | PEBD incoloro | 19               | 520 x 350                  | 2,55                | 30           |

#### Cartón

| Tipo | Material | Tara<br>Peso (g) | Dimensiones<br>L x An x Al (mm) | Neto<br>Peso (kg) € | Bolsas/caja |
|------|----------|------------------|---------------------------------|---------------------|-------------|
| Caja | Cartón   | 582              | 396 x 296 x 332                 | 7,650               | 3           |

#### Paleta

| Tipo | Material  | Dimensiones<br>(Pal. incl. L x An x Al) (mm) | Peso total del palet<br>(Incl. palet) (kg) | Cajas/capa | Cajas/palet |
|------|-----------|--|--|------------|-------------|
| EURO | De madera | 1200 x 800 x 2142                            | 421  | 8          | 48          |

### 6. CODIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD

#### Bolsa interior

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Número de artículo                                    | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tiempo de conservación                                | <input type="checkbox"/>            |
| Sin información                                       | <input type="checkbox"/>            |
| Número de lote  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 código de barras                              | <input type="checkbox"/>            |
| Otra información                                      | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Descripción otra info: Hora, descripción del producto |                                     |

#### Etiqueta caja en la esquina

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Número de artículo       | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Descripción del producto | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 código de barras | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GS1-128 código de barras | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tiempo de conservación   | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sin información          | <input type="checkbox"/>            |
| Número de lote           | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Otra información         | <input type="checkbox"/>            |

### 7. CERTIFICACIÓN

BRCGS

IFS

### 8. IMÁGENES

Las fotos son solo indicativas, es posible una ligera desviación de la realidad.



Imagen 1: Producto sin hornear



Imagen 2: Producto horneado

### 9. ALÉRGENOS

|  |   |
|--|---|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados: trigo (incl. espelta) | + |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                | - |
| Huevos y productos a base de huevo   | - |
| Pescado y productos a base de pescado                                      | - |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                  | - |
| Soja y productos a base de soja  | + |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                | + |
| Frutos de cáscara y productos derivados                                    | - |
| Apio y productos derivados   | - |
| Mostaza y productos derivados  | - |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                    | - |
| Dióxido de azufre y sulfitos (>10ppm)                                      | - |
| Altramuces y productos a base de altramuces                                | - |
| Moluscos y productos a base de moluscos                                    | - |

Este producto también puede contener trazas de: Cereales que contengan gluten y productos derivados: centeno, cebada ; Huevos y productos a base de huevo ; Frutos de cáscara y productos derivados: almendras, avellanas, nueces de pacana

+ : presente - : ausente

### 10. VALORES NUTRICIONALES

|  |       |
|--|-------|
| Valor energético (kJ/100g)                     | 1.505 |
| Valor energético (kcal/100g)                   | 360   |
| Grasas (g/100g)                                | 18,8  |
| de los cuales ácidos grasos saturados (g/100g) | 12,0  |
| Hidratos de carbono (g/100g)                   | 39,6  |
| de los cuales azúcares (g/100g)                | 11,8  |
| Proteínas (g/100g)                             | 7,0   |
| Sal (g/100g)                                   | 0,92  |

Los valores nutricionales se calculan sobre la base de los valores de las especificaciones de la materia prima.

### 11. ESTADO OGM

Este producto no ha sido modificado genéticamente (según la CE/1829/2003 y EC/1830/2003).

### 12. MICROBIOLOGÍA

| Microorganismos                | MAX *            |
|--------------------------------|------------------|
| Escherichia coli (ufc/g)       | 100              |
| Bacillus cereus (ufc/g)        | 1000             |
| Staphylococcus aureus (ufc/g)  | 100              |
| Salmonella spp. (ufc/g)        | No detectado/25G |
| Listeria monocytogenes (ufc/g) | 100              |

\* Directrices microbiológicas elaboradas por el Grupo de Investigación FMFP, Universidad de Gante.

### 13. CONTROL DE CALIDAD

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Control del Proceso   | Si |
| Peso                  |    |
| Dimensiones           |    |
| Temperatura:          | Si |
| Porcentaje de grasa:  | Si |
| Cantidad de piezas:   | Si |
| Detección de metales: | Si |

### 14. APROBACIÓN

|          | Nombre y puesto                | Fecha      |
|----------|--------------------------------|------------|
| Gourmand | Gaël LOOSE<br>Masterdata Clerk | 04/11/2022 |
| Cliente  |                                |            |