



Gourmand  
PASTRIES

# Mini pain au chocolat burro

Pasta laminata lievitata, mini fagotto con 19% di burro e 10% di cioccolato, surgelato

CODICE: 126500302001

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2022-09-13

## 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 30 g  
Peso per scatola: € 4,500 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, burro (**latte**), acqua, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (E322**soia**)) (10%), lievito, zucchero, sale iodato (sale, iodato di potassio), **glutine di frumento**, oli vegetali (colza), proteine vegetali, agenti di trattamento della farina (E300), 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 scongelare	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Cottura	Vapore	Raffreddare	
			18-20 min a 165°C	No	30 min	
						
Scongellare e cuocere	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Scongellamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			20 min	12-14 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.

### 4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Lunghezza	mm	53	55	51
Larghezza	mm	47	49	45
Altezza	mm	23	25	21

\* $\pm 1 \times \sigma$ : 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	75

#### Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg) €	Busta/box
Box	Cartone	333	396 x 296 x 175	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 2075	451	8	88

### 6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

#### Sacchetto interno

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input 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



Foto 2: Prodotto cotto

### 7. CERTIFICAZIONE

BRCGS

IFS

### 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	-
orzo	-

Questo prodotto può contenere anche tracce di: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale ; Uova e prodotti a base di uova ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

### 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1.498
Energia (kcal/100g)	358
Grassi (g/100g)	19,0
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	12,2
Carboidrati (g/100g)	38,7
di cui zuccheri (g/100g)	10,7
Proteine (g/100g)	7,0
Sale (g/100g)	0,93

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	13/09/2022
Cliente		