



Gourmand  
PASTRIES

# Scheda tecnica prodotto

## Fagotto burro con crema e uvetta dritto

Pasta laminata lievitata, fagotto con 23% di crema pasticcera, 14% di burro e 7% di uvetta, surgelato

CODICE: 121000004604

Grado di comodità: No lievitato / Per lievitare

Valido dal: 2020-08-06

### 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 100 g

Peso per scatola: 15,000 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, burro (**latte**) (14%), uvetta (7%), zucchero, lievito, **glutine di frumento**, siero in polvere (**latte**), sale iodato (sale, iodato di potassio), oli vegetali (colza, cotone), grassi vegetali (noce di cocco), **latte** intero in polvere, proteine del **latte**, sale, coloranti (E160a(iii)), agenti di trattamento della farina (E300), emulsionante (E450, E471), addensanti (E401), amidi modificati (E1414), stabilizzante (E516), aroma naturale, aroma, 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.

Caratteristiche specifiche del prodotto

Nota, nonostante un attento controllo di qualità, una piccola pietra potrebbe involontariamente essere stato lasciato.

### 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 6° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

### 3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

Lasciare spazio sufficiente tra i prodotti.



Lievitare e cuocere

Congelat  
ore

Rimuovere  
dal cartone

Scongela-  
mento

60 min

Lievitazione

60 min, 30°  
C, 80% UR

Cottura

16-18 min a  
180°C

Vapore

Sì

Raffreddare

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.

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

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1 $\sigma$ *	Limite inferiore 1 $\sigma$ *
Lunghezza	mm	120	130	110
Larghezza	mm	50	55	45
Altezza	mm	15	18	12

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	5	50

Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg)	Busta/box
Box	Cartone	582	396 x 296 x 332	15,000	3

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 1810	649	8	40

### 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.

### 7. CERTIFICAZIONE

BRC

IFS

Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

### 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 ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

### 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1,217
Energia (kcal/100g)	290
Grassi (g/100g)	12,2
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	7,7
Carboidrati (g/100g)	38,5
di cui zuccheri (g/100g)	14,0
Proteine (g/100g)	6,0
Sale (g/100g)	0,85

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	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	06/08/2020
Cliente		