



Gourmand
PASTRIES

Specifikacije proizvoda

Kroasan maslac sa šunkom I Gouda Sirom

Dizano lisnato tijesto, croissant sa 15% maslaca, 9% šunke i 10% punjenja sira Gouda, dubokozamrznuto

Šifra: 146000003006

Kategorija: Ne garban/Spreman za garbanje

Primjenjuje se od: 2020-08-06

1. TEŽINA I SASTOJCI

Težina proizvoda (+/-): 100 g

Težina po kutiji: 10,000 kg

Sastojci:

pšenično brašno, voda, maslac (**mlijeko**) (15%), šunka (svinjsko meso (90%), voda, sol, regulator kiselosti (E331), stabilizator (E451), aroma dima, antioksidans (E316), konzervans (E250)) (9%), kvasac, sir (Gouda) (**mlijeko**) (4%), šećer, **pšenični gluten**, jodirana sol (sol, kalijev jodat), biljno ulje (palmino (100% RSPO certificirano održivo iz Odvojenog (SG) opskrbnog lanca), repičino, suncokret), krumpirova škrob, maltodekstrin, obrano **mlijeko** u prahu, cijelo **jaje** u prahu, sir u prahu (**mlijeko**), biljna vlakna, sol, **pšenična** škrob, glukozni sirup, biljne bjelančevine, sok od limuna koncentrat, **mliječne** bjelančevine, začini, tvar za tretiranje brašna (E300), modificirani škrob (E1414), prirodna aroma, prirodna aroma (sadrži **mlijeko**), enzimi

Savjeti u vezi s alergijama

Za alergene, uključujući žitarice koje sadržavaju gluten, vidjeti sastojke otisnute **masnim** slovima.

Za cjeloviti pregled alergena, uključujući i potencijalnu unakrsnu kontaminaciju, vidjeti poglavlje 9.

2. RUKOVANJE PROIZVODOM I KONZERVACIJA

Uvjeti za transport I skladištenje: Pohrana na -18 °C

Jednom odmrznuti proizvod ne ponovno zamrzavati. Držite vrećicu dobro zatvorenu kako bi se izbjeglo kvarenje proizvoda.

Rok trajanja: Kraj 6. mjeseca nakon proizvodnje (pod pravilnim uvjetima skladištenja)

Datumsko označavanje: MM/YYYY

3. UPUTSTVA ZA PEČENJE

HASZNÁLJON SÜTŐPAPÍRT

Ostavite dovoljno mjesta između proizvoda kako bi se dobro ispekli.



Garbati I peći

Zamrziva
č

Izvaditi iz
kutije

Odmrzavan
je

60 min

Garbati

60 min, 30°
C, 80% RV

Peći

16-18 min
na 180°C

Gőzölje

Da

Hűtse

30 min

Napomena

Vrijeme pečenja I temperatura može oscilirati zavisno o vrsti pećnice. Osigurajte dobro zagrijanu pećnicu. Tijekom zagrijavanja pećnice, namjestite za 25°C više temperaturu nego što piše u uputstvima, zbog toga što pri otvaranju pećnice temperatura pada.



Dodajte pare na samom početku pečenja. Para daje hrskavost završnom proizvodu. Omogućiti izlazak pare 5 minuta prije samog kraja pečenja, kako bi se osiguralo da proizvod u potpunosti bude pečen.

4. PARAMETAR PROIZVODA/NE PEČEN PROIZVOD

Parametar	Mjerna jedinica	Ciljana vrijednost*	Gornji limit $1x\sigma^*$	Donji limit $1x\sigma^*$
Dužina	mm	150	157	143
Širina	mm	45	48	42
Visina	mm	30	33	27

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

5. PODACI O PAKIRANJU

Unutarnja vreća

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š (mm)	Neto Težina (kg)	Komada/kutija
Plastična vrećica	LPDE bezbojna	19	520 x 350	5	50

Karton

Tip	Materijal	Tara Težina (g)	Dimenzije D x Š x V (mm)	Neto Težina (kg)	Vrećica/kutija
Kutija	Karton	513	396 x 296 x 229	10,000	2

Paleta

Tip	Materijal	Dimenzije (Pal. uključena D x Š x V) (mm)	Ukupna težina palete (paleta uključ.) (kg)	Kutija/red	Kutija/paleta
EURO	Drveno	1200 x 800 x 1982	699	8	64

6. ŠIFRIRANJE I PRAĆENJE

Unutarnja vreća

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input checked="" type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barkod	<input type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input checked="" type="checkbox"/>

Opis ostalih podataka: Vrijeme, opis proizvoda

Kutna etiketa na kutiji

Broj artikla	<input checked="" type="checkbox"/>
Opis proizvoda	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Rok trajanja	<input checked="" type="checkbox"/>
Nema informacija	<input type="checkbox"/>
Broj serije	<input checked="" type="checkbox"/>
Ostali podaci	<input type="checkbox"/>

7. CERTIFICIRANJE

BRC

IFS

8. SLIKE

Fotografije su samo indikativne, moguće je malo odstupanje od stvarnosti.



Slika 1: Ne pečen proizvod



Slika 2: Pečen proizvod

9. ALERGENI

Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: pšenično (ukl. pirovo)	+
Rakovi i proizvodi od rakova	-
Jaja i proizvodi od jaja	+
Riba i riblji proizvodi	-
Kikiriki i proizvodi od kikirikija	-
Zrna soje i proizvodi od soje	-
Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu)	+
Orašasto voće te njihovi proizvodi	-
Celer i njegovi proizvodi	-
Gorušica i proizvodi od gorušice	-
Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama	-
Sumporni dioksid i sulfiti (>10ppm)	-
Lupina i proizvodi od lupine	-
Mekušci i proizvodi od mekušaca	-

Ovaj proizvod također može sadržavati tragove: Žitarice koje sadrže gluten te proizvodi od tih žitarica: raženo, ječamskog ; Zrna soje i proizvodi od soje ; Orašasto voće te njihovi proizvodi: bademi, lješnjaci, pekan orah

+ : prisutni - : izostaju

10. NUTRICIONISTIČKE VRIJEDNOSTI

Energija (kJ/100g)	1250
Energija (kcal/100g)	299
Masti (g/100g)	14,8
od kojih zasićene masne kiseline (g/100g)	9,1
Ugljikohidrati (g/100g)	31,0
od kojih šećeri (g/100g)	3,3
Bjelančevine (g/100g)	9,7
Sol (g/100g)	1,32

Hranjive vrijednosti izračunavaju se na temelju vrijednosti iz specifikacija sirovina.

11. GMO - STATUS

Proizvod nije genetski modificiran (na temelju (EC/1829/2003 - EC/1830/2003)

12. MIKROBIOLOGIJA

Mikro-organizmi	MAX*
Escherichia coli (ucf/g)	100
Bacillus cereus (ucf/g)	1000
Staphylococcus aureus (ucf/g)	100
Salmonella spp. (ucf/g)	Nije ust Pristn/25G
Listeria monocytogenes (ucf/g)	100

* Mikrobiološke smjernice koje je izradila FMFP Research Group, Sveučilište u Ghentu

13. KONTROLA KVALITETE

Statistical Process Control:	Da
Težina	Da
Dimenzije	Da
Temperatura:	Da
Postotak masti:	Da
Prebrojanih komada:	Da
Otkrivanje metala:	Da

14. ODOBRENJE

	Ime I funkcija	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	06/08/2020
Klijent		