

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

00965

versione

04.12.2025 0

Denominazione articolo:

Girella sfiziosa ai formaggi



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

130 g

Descrizione prodotto:

Una farcitura di mozzarella, arricchita da una fetta di Gouda gratinata, fa di questo snack una combinazione croccante e gustosa.

Qualità particolari del prodotto:

girella di pasta sfoglia lievitata con una combinazione golosa di due formaggi;
farcita con mozzarella;
arricchita da una fetta di Gouda gratinata;
freschezza durevole;
grande volume, aspetto artigianale

Codice:

DE 19012000

GTIN-13



4 038368 009652

Data di scadenza:

9 mesi dalle data di produzione (conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

124 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEDA TECNICA

pagina 2 di 7

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	50 (1 x 50)
N° pezzi per palett:	3000
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	60

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 189

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	6,500
Peso scatola (lordo) in kg **::	7,092
peso palett (netto) in kg:	390
Peso pallet (lordo*) in kg **::	451

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Lotto	Peso (g)**	Peso cum. (g)**	Materiale***
Scatola di cartone	1	553,0	553,0	PAP 20
Busta	1	28,7	28,7	LDPE 04
Nastro	2	1,8	3,6	PP 05
Etichetta	2	3,5	7,0	PAP 22

Totale: 592,3

Dimensioni busta (larghezza/altezza/lunghezza in mm)**: 320 x 100 x 700

****Valori indicativi arrotondati, deviazioni legate al processo non possono essere esclusi.**

***<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

SCHEMA TECNICA

pagina 3 di 7

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Questo prodotto è destinato esclusivamente alla lavorazione commerciale nel settore alimentare e non è idoneo al consumo allo stato grezzo. Pertanto, utilizzare sempre le istruzioni di lavorazione prima del consumo.

Temperatura di cottura: Preriscaldare il forno a 190 °C / Temperatura di cottura: 165 - 175 °C
Cottura totale: 20 - 22 min.
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti variano dal TIPO DI FORNO USATO): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

I NOSTRI TECNICI CONSIGLIANO: Per ottenere un volume maggiore lasciare scongelare il prodotto per 10 - 15 min. prima della cottura.

ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE): Fase 1: Cuocere con 100% di vapore per 3 -5 minuti a 100 - 130 C. Fase 2: Cuocere a calore secco 165 – 175°C per 17 - 20 min. Tempo di cottura: 20 - 23 min. La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal tipo di forno usato): PRERISCALDARE IL FORNO: Temp. superiore 220 - 240°C, temp. inferiore 200 - 220°C; VAPORE: molto (se possibile); TEMPERATURA DI COTTURA: Temp. superiore 210 - 230°C, temp. inferiore 190 - 220°C TEMPO DI COTTURA: 20 - 23 min. SFIATO: Aprire 5 - 9 min. prima di fine cottura.

Parametri di cottura vanno impostati secondo le caratteristiche dei forni.

La preparazione in conformità a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

PROPOSTA DECORAZIONE

Prima della cottura cospargere con salame tagliato a pezzettini, peperoni e olive tagliate. Successivamente cuocere come di consueto.

SCHEMA TECNICA

pagina 4 di 7

INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza. Gli ingredienti utilizzati per la produzione provengono dall'UE/non UE.

lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: acqua, FARINA DI FRUMENTO, 10% GOUDA, 9% MOZZARELLA, 8% BURRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, aroma naturale, agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, amilasi, xilanasi. 36% crema alla mozzarella. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, altro cereali contenenti glutine.

13,5 % materia grassa del latte

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*con una presunta, non vincolante perdita di cottura di
15,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, acqua, 11% GOUDA, 10% MOZZARELLA, 10% BURRO, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, lievito, PANNA IN POLVERE, sale, olio vegetale: palma; LATTE MAGRO IN POLVERE, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, sciroppo di glucosio, destrosio, estratto di lievito, cipolla in polvere, estratto di spezie, spezie, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aroma naturale. 32% crema alla mozzarella. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, altro cereali contenenti glutine.

15,9 % materia grassa del latte

DIETE

 vegetariano vegan

SCHEDA TECNICA**ALLERGICO**

<u>Denominazione</u>	contenere	può contenere tracce	non incluso
(1) A Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
B Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
C Uova e prodotti a base di uova	✓		
D Pesce e prodotti a base di pesce			✓
E Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
F Soia e prodotti a base di soia		✓	
G Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
H Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		✓	
I Sedano e prodotti a base di sedano		✓	
J Senape e prodotti a base di senape		✓	
K Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
L Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
M Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
N Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

(1): Lettera per un possibile riferimento a un elenco di allergeni separato.

SCHEMA TECNICA

pagina 6 di 7

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g		CDR*
Energia kJ	1148	14 %
Energia kcal	275	
Grassi (g)	14,7	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,6	48 %
Carboidrati (g)	25,5	10 %
di cui zuccheri (g)	2,2	2 %
fibra (g)	1,3	
Proteine (g)	9,4	19 %
Sale (g)	1,58	26 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1492	18 %
Energia kcal	358	
Grassi (g)	19,1	27 %
di cui acidi grassi saturi (g)	12,5	63 %
Carboidrati (g)	33,1	13 %
di cui zuccheri (g)	2,9	3 %
fibra (g)	1,7	
Proteine (g)	12,2	24 %
Sale (g)	2,05	34 %

con una presunta, non vincolante perdita di cottura di 15%

pronto per il consumo

per 100g		CDR*
Energia kJ	1351	16 %
Energia kcal	323	
Grassi (g)	17,3	25 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11,3	57 %
Carboidrati (g)	30,0	12 %
di cui zuccheri (g)	2,6	3 %
fibra (g)	1,5	
Proteine (g)	11,0	22 %
Sale (g)	1,86	31 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1492	18 %
Energia kcal	358	
Grassi (g)	19,1	27 %
di cui acidi grassi saturi (g)	12,5	63 %
Carboidrati (g)	33,1	13 %
di cui zuccheri (g)	2,9	3 %
fibra (g)	1,7	
Proteine (g)	12,2	24 %
Sale (g)	2,05	34 %

* CDR: CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DI UN ADULTO (8400 kJ / 2000 kcal; REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - allegato XIII - parte B)

Nutri-Score Valutazione complessiva basata sull'algoritmo di calcolo del Nutri-Score (in relazione al grado di convenienza del prodotto al momento della consegna)
E

NOTA: Queste informazioni sono fornite solo volontariamente e non possono essere utilizzate per scopi di marketing per motivi di licenza. L'unità di vendita non è etichettata di conseguenza.

NutriScore-Leitfaden der Santé publique:

https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/150258/file/Nutriscore_reglement_usage_EN_20231222.pdf

SCHEDA TECNICA

pagina 7 di 7

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / www.dghm.org)

DGHM 9.3	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<=100	<=1000
Stampi	<=10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<=100	<=1000
Bacillus cereus	<=100	<=1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<=100

*Ufc: Unità formanti colonia

OGM (organismi geneticamente modificati)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

ALTRE INFORMAZIONI

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management) con il sistema

Il prodotto, compreso l'imballaggio, corrisponde a tutti i regolamenti della legislazione alimentare in versione più recente, valida in Germania; ciò è valido anche per l'irradiazione vietato e per l'articoli di consumo utilizzati per la produzione del prodotto. Il prodotto è fabbricato in condizioni, che corrispondono alle norme igieniche valida in Germania.

NOTE

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

Le ricette dei prodotti possono cambiare. Le informazioni qui fornite vengono aggiornate regolarmente. Può verificarsi la condizione per cui a fronte di uguale denominazione e numero di articolo il prodotto possa essere disponibile sia con la vecchia che con la nuova ricetta. Si prega di notare che solo le informazioni poste sull'imballaggio sono rilevanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma

INTERNAL: B0151-00 | FB110 | VPS:V30003 | LAYOUT: ID 0 - Standard: - Backup:

È possibile richiedere l'ultima versione di questa specifica in formato pdf a WBB, contattando info@butterback.de oppure +49 911 / 67044-0.