

## SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

**15231**

versione

10.08.2023 0

Denominazione articolo:

**Croissant multicereali salato, cotto**



Suggerimento di presentazione

### GENERALE

Grado di convenienza:

Prodotto da forno, surgelato, cotto

Peso nominale:

**65 g**

Descrizione prodotto:

Croissant dal gusto tipico bavarese con semi vari, da farcire in modi diversi o da gustare semplicemente al naturale!

Qualità particolari del prodotto:

pasta sfoglia al burro ai semi;  
con semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina di frumento integrale;  
superficie croccante dal gusto tipico bavarese;  
insaporito con un'armonica miscela a base di semi di sesamo, girasole e semi di lino dorati

Codice:

DE 19059080

GTIN-13



4 038368 152310

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):	30 (1 x 30)
N° pezzi per palett:	1920
Scatola per strato:	8
Strati per palett:	8
Scatola per palett:	64

#### Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	38,5 x 29,9 x 20,8
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 181

#### Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	1,950
Peso scatola (lordo) in kg:	2,392
peso palett (netto) in kg:	124,800
Peso pallet (lordo*) in kg:	178,472

\* compresi i vettori e fusibile

#### Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)**	Lotto	Peso cum. (g)**	Materiale***
Busta	39	1	39,0	HDPE 02
Nastro	1,1	2	2,2	PP 05
Etichetta	3,5	2	7,0	PAP 22
Etichetta	2,1	1	2,1	PAP 22
Scatola di cartone	392	1	392,0	PAP 20
Totale:			442	

Dimensioni busta (larghezza/altezza/lunghezza in mm)\*\*: (600+400) x 650

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

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

---

## **SCHEDA TECNICA**

pagina 3 di 7

### **ISTRUZIONI DI MANIFATTURA**

Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente (18°C - 22°C). Attenzione: Non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento! Non ricongelare una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

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

### **PROPOSTA DECORAZIONE**

Ideale da farcire con salumi, prosciutto, formaggio e insalata oppure da spalmare con formaggio fresco.

## SCHEDA 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 pronto da mangiare

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 16% BURRO, acqua, lievito, 2% semi di lino, 1,7% semi di girasole, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, 1,1% SEMI DI SESAMO, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, correttore di acidità: idrossido di sodio; CRUSCA D' AVENA, FARINA DI MALTO D'ORZO, FARINA DI GRANO MALTO, acidificante: acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, soia, frutta a guscio, sedano, senape, lupini, altro cereali contenenti glutine.

13,7% materia grassa del latte

### DIETE

vegetariano

vegan

## SCHEDA TECNICA

pagina 5 di 7

### 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)

#### pronto per il consumo

per 100g		CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>1509</b>	18 %
Energia kcal	360	
<b>Grassi (g)</b>	<b>16,8</b>	24 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,4	47 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>40,8</b>	16 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibra (g)	3,6	
<b>Proteine (g)</b>	<b>9,7</b>	19 %
<b>Sale (g)</b>	<b>1,52</b>	25 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
<b>Energia kJ</b>	<b>1090</b>	13 %
Energia kcal	260	
<b>Grassi (g)</b>	<b>12,2</b>	17 %
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8	34 %
<b>Carboidrati (g)</b>	<b>29,5</b>	11 %
di cui zuccheri (g)	0,4	1 %
fibra (g)	2,5	
<b>Proteine (g)</b>	<b>7,0</b>	14 %
<b>Sale (g)</b>	<b>1,10</b>	18 %

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

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

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](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](http://www.dghm.org))

DGHM 9.2	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Conteggio delle colonie aerobiche	<= 100000	---
Enterobacteriaceae	<= 100	<= 1000
Escherichia coli	<= 10	<= 100
Stampi	<= 100	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 10	<= 100
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: B0096-05-00 | FB72 | VPS:V12230 | LAYOUT: ID 0 - Standard: - Backup:

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