

SCHEMA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

31090

versione

18.07.2025 0



Suggerimento di presentazione

Denominazione articolo:

Croissant con würstel viennese

GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

125 g

Descrizione prodotto:

Tanto semplice quanto gustoso: un wuerstel viennese intero in un croissant cosparso di semi di sesamo.

Qualità particolari del prodotto:

croissant al burro con impasto fine;
saporito würstel viennese;
guarnito con semi di sesamo;
lo snack salato per gli spuntini

Codice:

DE 19012000

GTIN-13



4 038368 310901

Data di scadenza:

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

124 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEMA TECNICA

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	40 (1 x 40)
N° pezzi per palett:	2400
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:	5,000
Peso scatola (lordo) in kg **::	5,603
peso palett (netto) in kg:	300
Peso pallet (lordo*) in kg **::	362

* compresi i vettori e fusibile

Materiale di imballaggio Unità di vendita

Denominazione	Numero	Peso (g)**	Peso cum. (g)**	Materiale***	Tipo di imballaggio	Colore
Scatola di cartone	1	553,0	553,0	PAP 20	secondario	marrone
Busta	1	39,0	39,0	HDPE 02	primario	incolore
Etichetta	2	3,5	7,0	PAP 22	secondario	bianco
Nastro	2	1,8	3,6	PP 05	secondario	incolore

Summe **603**

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

Materiale di imballaggio del pallet

Denominazione	Numero	Peso (g)**	Peso cum. (g)**	Materiale***	Tipo di imballaggio	Colore
intercalare	2	160,0	320,0	PAP 20	terziario	marrone
pellicola estensibile	1	180,0	180,0	LDPE 04	terziario	incolore

Summe **500**

Supporto di carico (pallet)

Denominazione	Lunghezza (cm)	Larghezza (cm)	Höhe (cm)	Leergewicht (kg)*	Qualità dei pallet
pallet europeo	120	80	15	25	https://gpal.epal-pallets.org ; qualità abitualmente utilizzata = CLASSE NUOVA; Standard minimo garantito = CLASSE B

* Base di calcolo (il peso può variare)

**Valori indicativi arrotondati, 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

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.

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. prime 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

Viene fornito già guarnito con di semi di sesamo.

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 prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 32% Würstel cotto (carne di maiale, acqua, pancetta, sale, destrosio, spezie, estratto di spezie, stabilizzanti: citrati di sodio, difosfati; antiossidanti: ascorbato di sodio, estratto di rosmarino; conservanti: nitrito di sodio; fumo), acqua, 10% BURRO, 2% SEMI DI SESAMO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: gomma di xantano; agenti di trattamento delle farine: acido ascorbico, xilanasi, amilasi, transglutaminasi; UOVO INTERO IN POLVERE. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, sedano, senape, lupini, altro cereali contenenti glutine.

9,0 % materia grassa del latte 22,2 % contenuti Carne

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*con una presunta, non vincolante perdita di cottura di
13,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 31% Würstel cotto (carne di maiale, pancetta, acqua, sale, destrosio, spezie, estratto di spezie, stabilizzanti: citrati di sodio, difosfati; antiossidanti: ascorbato di sodio, estratto di rosmarino; conservanti: nitrito di sodio; fumo), 12% BURRO, acqua, 2% SEMI DI SESAMO, lievito, zucchero, sale, PROTEINE DI FRUMENTO, amido: FRUMENTO; destrosio, FARINA DI MALTO D'ORZO, addensante: gomma di xantano; UOVO INTERO IN POLVERE. Può contenere tracce di soia, frutta a guscio, sedano, senape, lupini, altro cereali contenenti glutine.

10,4 % materia grassa del latte 25,5 % contenuti Carne

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)

prima della trasformazione

per 100g		CDR*
Energia kJ	1289	15 %
Energia kcal	309	
Grassi (g)	18,4	26 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,4	47 %
Carboidrati (g)	25,6	10 %
di cui zuccheri (g)	1,3	1 %
fibra (g)	1,8	
Proteine (g)	9,4	19 %
Sale (g)	1,40	23 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1611	19 %
Energia kcal	386	
Grassi (g)	23,0	33 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11,8	59 %
Carboidrati (g)	32,0	12 %
di cui zuccheri (g)	1,6	2 %
fibra (g)	2,3	
Proteine (g)	11,8	24 %
Sale (g)	1,75	29 %

con una presunta, non vincolante perdita di cottura di 13%

pronto per il consumo

per 100g		CDR*
Energia kJ	1482	18 %
Energia kcal	355	
Grassi (g)	21,1	30 %
di cui acidi grassi saturi (g)	10,8	54 %
Carboidrati (g)	29,4	11 %
di cui zuccheri (g)	1,5	2 %
fibra (g)	2,1	
Proteine (g)	10,9	22 %
Sale (g)	1,61	27 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1611	19 %
Energia kcal	386	
Grassi (g)	23,0	33 %
di cui acidi grassi saturi (g)	11,8	59 %
Carboidrati (g)	32,0	12 %
di cui zuccheri (g)	1,6	2 %
fibra (g)	2,3	
Proteine (g)	11,8	24 %
Sale (g)	1,75	29 %

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

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 vietata 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: B0128-01 | FB108 | VPS:V31000 | 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.