

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

31291

versione

09.08.2023 0

Denominazione articolo:

Spicchio multicereali salato



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

100 g

Descrizione prodotto:

Snack salato di tipo bavarese dall'aspetto e dal sapore rustico, decorato in superficie con semi delicatamente speziati.

Qualità particolari del prodotto:

pasta sfogliata lievitata al burro ai semi con semi di lino, cruschetto integrale di segale e farina integrale di frumento; superficie salata con lavorazione di tipo bavarese; con croccante decorazione a base di una miscela sapientemente speziata composta da semi di lino dorati, di sesamo e di girasole; ideale da farcire grazie alla sua forma triangolare

Codice:

DE 19012000

GTIN-13



4 038368 312912

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):	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:	5,000
Peso scatola (lordo) in kg:	5,592
peso palett (netto) in kg:	300,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	361,000

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)**	Lotto	Peso cum. (g)**	Materiale***
Scatola di cartone	553	1	553,0	PAP 20
Busta	28,5	1	28,5	LDPE 04
Nastro	1,8	2	3,6	PP 05
Etichetta	3,5	2	7,0	PAP 22
Totale:			592	

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

**Valori indicativi, 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. 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).

Evitare il contatto con teglia da forno di alluminio.

PROPOSTA DECORAZIONE

Dopo la cottura tagliare e farcire con insalata e salumi, formaggio oppure creme spalmabili a scelta.

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, acqua, 14% BURRO, lievito, 2% semi di lino, 1,6% semi di girasole, sale, 1,1% SEMI DI SESAMO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttore di acidità: idrossido di sodio; FARINA DI GRANO MALTO, agenti di trattamento delle farine: amilasi, acido ascorbico, xilanasi, L-cisteina; acidificante: acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, soia, frutta a guscio, sedano, senape, lupini, altro cereali contenenti glutine.

11,8% 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, 16% BURRO, acqua, lievito, 2% semi di lino, 1,9% semi di girasole, sale, 1,3% SEMI DI SESAMO, PROTEINE DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO INTEGRALE, FARINA INTEGRALE DI SEGALE, CRUSCA D' AVENA, FARINA DI MALTO D'ORZO, correttore di acidità: idrossido di sodio; FARINA DI GRANO MALTO, acidificante: acido citrico; spezie. Può contenere tracce di uova, soia, frutta a guscio, sedano, senape, lupini, altro cereali contenenti glutine.

13,8% 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)

prima della trasformazione

per 100g		CDR*
Energia kJ	1307	16 %
Energia kcal	312	
Grassi (g)	14,7	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,1	41 %
Carboidrati (g)	35,1	14 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibra (g)	3,1	
Proteine (g)	8,4	17 %
Sale (g)	1,32	22 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1307	16 %
Energia kcal	312	
Grassi (g)	14,7	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,1	41 %
Carboidrati (g)	35,1	14 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibra (g)	3,1	
Proteine (g)	8,4	17 %
Sale (g)	1,32	22 %

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

pronto per il consumo

per 100g		CDR*
Energia kJ	1538	18 %
Energia kcal	367	
Grassi (g)	17,3	25 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,6	48 %
Carboidrati (g)	41,3	16 %
di cui zuccheri (g)	0,7	1 %
fibra (g)	3,7	
Proteine (g)	9,9	20 %
Sale (g)	1,55	26 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1307	16 %
Energia kcal	312	
Grassi (g)	14,7	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,1	41 %
Carboidrati (g)	35,1	14 %
di cui zuccheri (g)	0,6	1 %
fibra (g)	3,1	
Proteine (g)	8,4	17 %
Sale (g)	1,32	22 %

* 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

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

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: B0279-01 | FB85 | VPS:V30000 | 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.