



Gourmand  
PASTRIES

# Girella al formaggio

Pasta laminata lievitata, girella con 27% di ripieno di formaggio, surgelato

CODICE: 122610100250

Grado di comodità: Lievitato / Pronto forno

Valido dal: 2022-09-13

## 1. PESO ED INGREDIENTI

Peso prodotto (+/-): 110 g  
Peso per scatola: € 8,250 kg

Ingredienti:

farina di **frumento**, acqua, grassi vegetali (palma (100% certificato rsपो sostenibile dalla catena di approvvigionamento separata (sg)), noce di cocco), formaggio (Emmental) (**latte**) (5%), formaggio (Gouda) (**latte**) (4%), lievito, oli vegetali (colza, palma (100% certificato rsपो sostenibile dalla catena di approvvigionamento separata (sg)), girasole), formaggio (Mozzarella) (**latte**) (2,0%), zucchero, sale iodato (sale, iodato di potassio), **glutine di frumento**, amido di patata, maltodestrina, **latte** scremato in polvere, **uova** intere in polvere, sale, formaggio in polvere (**latte**), fibre vegetali, amido di **frumento**, sciroppo di glucosio, proteine vegetali, succo di limone concentrato, proteine del **latte**, spezia, coloranti (E160a), correttori di acidità (E330, E331), agenti di trattamento della farina (E300), emulsionante (E471), amidi modificati (E1414), aroma naturale, aroma naturale (contiene **latte**), enzimi

Indicazioni sugli allergeni

Per una lista degli allergeni, compresi cereali contenenti glutine, vedi gli ingredienti in **grassetto**.

Per una panoramica completa degli allergeni, compresa una potenziale contaminazione incrociata, vedi il capitolo 9.

## 2. UTILIZZO E CONSERVAZIONE PRODOTTO









Condizioni di trasporto e stoccaggio: Conservare a -18°C. Non ricongelare una volta scongelati. Mantenere la borsa ben chiusa per evitare ustioni per congelamento.

Durata di conservazione: Fine alla 12° mese dopo la produzione (in condizioni di conservazione corrette)

Tipo data: MM/YYYY

## 3. ISTRUZIONI DI COTTURA

USARE CARTA DA FORNO

						
<b>Cuocere senza decongelare</b>	Congelatore	Rimuovere dal cartone	Cottura	Vapore	Raffreddare	
			22-27 min a 165°C	Si	30 min	
<b>Scongelare e cuocere</b>	Congelatore	Rimuovere dal cartone				
			Scongelamento	Cottura	Vapore	Raffreddare
			30 min	20-22 min a 180°C	Si	30 min

Osservazione

Il tempo e la temperatura di infornare possono variare a seconda del tipo di forno. Assicurarsi che il forno sia ben preriscaldato. Mentre preriscaldamento, impostare il forno 25 °C superiore alla temperatura specificata del forno. Poiché aprire il forno fa che la temperatura scenda.



Aggiungere vapore all'inizio della cottura. Questo darà una finitura più croccante e gonfio. Lasciare che il vapore fuoriesca 5 minuti prima della fine per evitare che i prodotti non siano completamente cotti.

#### 4. PARAMETRI DEL PRODOTTO / prodotto non cotto

Parametro	Unità di misura	Valore obiettivo*	Limite superiore 1xσ*	Limite inferiore 1xσ*
Lunghezza	mm	104	109	99
Larghezza	mm	90	95	85
Altezza	mm	30	33	27

\* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 95%

#### 5. DATI IMBALLAGGIO

##### Sacchetto interno

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La (mm)	Netto Peso (kg) €	Pezzi/busta
Busta in plastica	LPDE trasparente	19	520 x 350	2,75	25

##### Cartone

Tipo	Materiale	Tara Peso (g)	Dimensioni Lu x La x A (mm)	Netto Peso (kg) €	Busta/box
Box	Cartone	406	396 x 296 x 332	8,250	3

##### Pallet

Tipo	Materiale	Dimensioni (Pal. incl. Lu x La x A) (mm)	Peso pallet (pallet incluso) (kg)	Box/strato	Box/pallet
EURO	Di legno	1200 x 800 x 1810	381	8	40

#### 6. CODIFICA E TRACCIABILITÀ

##### Sacchetto interno

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input checked="" type="checkbox"/>

Descrizione altre info: Ora, descrizione del prodotto

##### Etichetta angolare

Numero di articolo	<input checked="" type="checkbox"/>
Descrizione del prodotto	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 codice a barre	<input checked="" type="checkbox"/>
Durata di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/>
Nessuna informazione	<input type="checkbox"/>
Numero di lotto	<input checked="" type="checkbox"/>
Altre informazioni	<input type="checkbox"/>

#### 8. IMMAGINI

Le foto sono solo indicative, è possibile una leggera deviazione dalla realtà.



Foto 1: Prodotto non cotto



Foto 2: Prodotto cotto

#### 7. CERTIFICAZIONE

BRCGS

IFS

### 9. ALLERGENI

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: frumento (incl.farro)	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	+
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	+
Frutta a guscio e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti (>10ppm)	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Questo prodotto può contenere anche tracce di: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: segale, orzo ; Soia e prodotti a base di soia ; Frutta a guscio e i loro prodotti: mandorle, nocciole, noci pecan

+ : presente - : assente

### 10. VALORI NUTRIZIONALI

Energia (kJ/100g)	1,255
Energia (kcal/100g)	300
Grassi (g/100g)	17,2
di cui acidi grassi saturi (g/100g)	8,9
Carboidrati (g/100g)	27,2
di cui zuccheri (g/100g)	2,9
Proteine (g/100g)	8,6
Sale (g/100g)	1,36

I valori nutrizionali sono calcolati in base ai valori delle specifiche delle materie prime.

### 11. STATO OGM

Questo prodotto non è geneticamente modificata (in base alla CE / 1829/2003 e CE / 1830/2003).

### 12. ANALISI MICROBIOLOGICA

Micro-organismo	MAX*
Escherichia coli (ufc/g)	100
Bacillus cereus (ufc/g)	1000
Staphylococcus aureus (ufc/g)	100
Salmonella spp. (ufc/g)	Non rilevabile/25G
Listeria monocytogenes (ufc/g)	100

\* Linee guida microbiologiche elaborate da FMFP Research Group, University of Ghent

### 13. CONTROLLO QUALITÀ

Processo di controllo	SI
Peso	SI
Dimensioni	SI
Temperatura:	SI
Percentuale di grassi:	SI
Conteggio pezzi:	SI
Metal detection:	SI

### 14. APPROVAZIONE

	Nome e funzione	Data
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	13/09/2022
Cliente		