



Gourmand
PASTRIES

Croissant recht vegan

Gerezen bladerdeeg, vegan croissant, diepvries

CODE: 111600600150

Convenience Grade: Voorgerezen/Klaar om te bakken

Geldig sinds: 2021-06-23

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product (+/-): 60 g
Gewicht per doos: e 3.600 kg

Ingredienten:

tarwemeel, water, plantaardige vetten (palm (100% rspo-gecertificeerd duurzaam van gescheiden (sg) toeleveringsketen)), plantaardige oliën (raapzaad), gist, suiker, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), **tarwegluten**, zout, plantaardige eiwitten, retinylpalmitaat (vitamine A palmitaat), zuurteregelaar (E330), meelverbeteraar (E300), emulgator (E322, E471, E475), natuurlijk aroma, enzymen

Allergie-advies

Voor allergenen, waaronder granen die gluten bevatten, zie **vet** gedrukte ingrediënten.
Voor een compleet overzicht van allergenen, inclusief mogelijke kruisbesmetting, zie hoofdstuk 9.












Bereid volgens een veganistisch recept, niet geschikt voor mensen met een melk- en ei-allergie omdat deze allergenen in de omgeving aanwezig zijn.

2. PRODUCTBEWARING EN -BEHANDELING

Transport- en bewaarvoorwaarden: Bewaren bij -18°C. Niet opnieuw invriezen eenmaal ontdooid. Houd de zak goed gesloten om vriesbrand te voorkomen.
Houdbaarheid: Einde van de 12de maand na productie (onder correcte bewaaromstandigheden)
Datumvoorstelling: MM/YYYY

3. BAK INSTRUCTIES

GEBRUIK BAKPAPIER

Bakken zonder ontdooiden						
	Diepvries	Haal uit de doos		Bakken 20-25 min op 165°C	Stoom Ja	Afkoelen 30 min
Ontdooiden & bakken						
	Diepvries	Haal uit de doos	Ontdooiden 30 min	Bakken 16-18 min op 180°C	Stoom Ja	Afkoelen 30 min

Opmerking

Baktijd en temperatuur kan afwijken van oven tot oven. Er steeds op toezien dat de oven voldoende voorverwarmd is. Zet tijdens het voorverwarmen de oven 25°C hoger dan de vereiste baktemperatuur. Tijdens het openen van de oven zal de temperatuur dalen.



Voeg stoom toe bij de start van het bakproces. Zo bekom je een krokanter en luchtiger resultaat. Laat de stoom 5 minuten voor het einde uit de oven ontsnappen zodat het product voldoende afgebakken wordt.

4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 σ *	Ondergrens 1 σ *
Lengte	mm	125	135	115
Breedte	mm	55	60	50
Hoogte	mm	35	38	32

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. VERPAKKINGSINFORMATIE

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Stuks/zak
Plastieken zak	LPDE kleurloos	19	520 x 350	1,8	30
Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Zakken/doos
Doos	Karton	360	396 x 296 x 176	3,600	2
Type	Materiaal	Dimensies (Pallet incl. L x B x H) (mm)	Totaal palletgewicht (Incl. palet) (kg)	Dozen/laag	Dozen/pallet
EURO	Houten	1200 x 800 x 2086	349	8	88

6. CODE EN TRACEERBAARHEID

Binnenzak	
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input type="checkbox"/>
Andere informatie	<input checked="" type="checkbox"/>
Beschrijving andere info: Tijd, product omschrijving	

Doos hoeketiket	
Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Productomschrijving	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere informatie	<input type="checkbox"/>

8. AFBEELDINGEN

De foto's zijn enkel indicatief, een lichte afwijking t.o.v. de realiteit is mogelijk.



Afbeelding 1: Ongebakken product

7. CERTIFICATIE

BRCGS
IFS



Afbeelding 2: Gebakken product

9. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: tarwe (incl. spelt)	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-
Noten en producten op basis van noten	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Dit product kan ook sporen bevatten van: Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: rogge, gerst ; Eieren en producten op basis van eieren ; Soja en producten op basis van soja ; Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) ; Noten en producten op basis van

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1.477
Energie (kcal/100g)	354
Vetten (g/100g)	20,2
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	7,9
Koolhydraten (g/100g)	35,4
waarvan suikers (g/100g)	5,7
Eiwitten (g/100g)	6,9
Zout (g/100g)	1,24

De voedingswaardes zijn berekend op basis van de waardes uit de grondstofspecificaties.

11. GMO-STATUS

Dit product is niet genetisch gemodificeerd (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003).

12. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX*
Escherichia coli (kve/g)	100
Bacillus cereus (kve/g)	1000
Staphylococcus aureus (kve/g)	100
Salmonella spp. (kve/g)	Niet aangetnd/25G
Listeria monocytogenes (kve/g)	100

* Microbiologische richtlijnen uitgewerkt door FMFP Research Group, Universiteit van Gent

13. QUALITY CONTROL

Statistical Process Control:	Ja
Gewicht	
Dimensies	
Temperatuur:	Ja
Vetpercentage:	Ja
Aantal stuks:	Ja
Metaal detectie:	Ja

14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	28/10/2021
Klant		