



Gourmand  
PASTRIES

# Mini Nuss-Nougat Croissant

Plunderteig, Croissant mit 13% Nuss-Nougat Füllung und 2% Schokoladebelag, tiefgekühlt

CODE: 132710452006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-09-19

## 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 45 g  
Gewicht pro Karton: e 4,860 kg

Zutaten:

**Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% rspo-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (sg) Lieferkette), Raps, Sonnenblumen), Zucker, Hefe, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (2%), **Haselnüsse** (1,2%), fettarmes Kakaopulver, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, Butterreinfett (**Milch**), **Mandeln**, pflanzliche Proteine, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, **Weizenstärke**, Emulgator (E322**Soja**), Mehlbehandlungsmittel (E300), natürliches Aroma, Enzyme

Hinweis für Allergiker

Für Allergene, einschließlich Zerealien mit Gluten, siehe Zutaten in **Fett**druck.

Eine vollständige Übersicht der Allergene, einschließlich potenzielle Kreuzkontaminationen, befindet sich in Kapitel 9.

## 2. PRODUKTBEHANDLUNG UND LAGERUNG

Transport- und Lagerungskonditionen: Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Halten Sie die Tasche gut geschlossen, um Gefrierflecken zu vermeiden.  
Lagerbeständigkeit: Ende des 12. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)  
Datumbauart: MM/YYYY

## 3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

						
Backen ohne auftauen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen		Backen	Dampf	Abkühlen lassen
				19-21 min bei 165°C	Ja	30 Min
Auftauen und backen	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			20 Min	15-17 min bei 180°C	Ja	30 Min

Bemerkung

Die Backzeit und die Backtemperatur kann je nach Ofentyp variieren. Heizen Sie den Backofen ausreichend und 25°C höher als empfohlen in der Zubereitungshinweis vor, weil das Öffnen der Tür Wärmeverlust gibt.



Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben für eines lockeren und knusprigen Ergebnis. Lassen Sie denn 5 Minuten vor dem Ende des Backens den Dampf heraus sodass die Produkte ausreichend gebacken werden.

### 4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

Parameter	Einheit	Zielwert*	Obergrenze 1 $\sigma$ *	Untergrenze 1 $\sigma$ *
Länge	mm	90	95	85
Breite	mm	48	50	46
Höhe	mm	32	34	30

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

### 5. VERPACKUNGSMATERIALIEN

#### Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	1,62	36

#### Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Beutel/Karton
Karton	Karton	407	396 x 296 x 175	4,860	3

#### Palette

Typ	Material	Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO	Hölzern	1200 x 800 x 2075	489	8	88

### 6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

#### Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 Barcode	<input type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input checked="" type="checkbox"/>
Beschreibung anderes Infos: Zeit, Produktbeschreibung	

#### Karton Ecketikette

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Produktbeschreibung	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input checked="" type="checkbox"/>
Keine Information	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere Informationen	<input type="checkbox"/>

### 8. BILDER

Die Fotos sind nur Richtwerte, eine leichte Abweichung von der Realität ist möglich.



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

### 7. ZERTIFIZIERUNG

BRCGS  
IFS

### 9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (einschl. Dinkel)	+
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	+
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	+
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse	+
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Schwefeldioxid und Sulphite (>10ppm)	-
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	-
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	-

Dieses Produkt enthält eventuell auch Spuren von: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Roggen, Gersten ; Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Pekannüsse

'+' : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.498
Energie (kcal/100g)	358
Fett (g/100g)	18,8
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	7,6
Kohlenhydrate (g/100g)	39,7
davon Zucker (g/100g)	13,1
Eiweiß (g/100g)	6,7
Salz (g/100g)	0,97

Die Nährwerte werden basierend auf der Werte aus den Rohstoffspezifikationen berechnet.

### 11. GMO-STATUS

Dieses Produkt ist nicht genetisch modifiziert (gemäß EC/1829/2003 und EC/1830/2003)

### 12. MIKROBIOLOGIE

Mikroorganismen	MAX*
Escherichia coli (KbE/g)	100
Bacillus cereus (KbE/g)	1000
Staphylococcus aureus (KbE/g)	100
Salmonella spp. (KbE/g)	ABW/25g
Listeria monocytogenes (KbE/g)	100

\* Mikrobiologische Richtlinien, erstellt von der FMFP Research Group, Universität Gent

### 13. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Prozesslenkung:	Ja
Gewicht	
Abmessungen	
Temperatur:	Ja
Prozentanteil Fett:	Ja
Anzahl:	Ja
Metalldetektion:	Ja

### 14. GENEHMIGUNG

	Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	19/09/2022
Kunde		