



Gourmand  
PASTRIES

# Produktspezifikation

## Schinken Gouda-Käse Croissant

Plunderteig, Croissant mit 10% Gouda Käsefüllung, 10% Schinken und 2%Gouda Käsebelag, tiefgekühlt

CODE: 146700003006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-10-05

### 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 100 g  
Gewicht pro Karton: e 6,000 kg

Zutaten:

**Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% rspo-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (sg) Lieferkette), Raps, Sonnenblumen), Hinterschinken (Schweinefleisch (90%), Wasser, Salz, Säureregulator(E331), Stabilisator (E451), Raucharoma, Antioxidationsmittel (E316), Konservierungsstoff (E250)) (10%), Käse (Gouda) (**Milch**) (5%), Hefe, Zucker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Kartoffelstärke, Butterreinfett (**Milch**), Maltodextrin, Speisesalz, pflanzliche Proteine, Mager**milch**pulver, Volleipulver, Käsepulver (**Milch**), Zitronensaftkonzentrat, **Weizenstärke**, pflanzliche Ballaststoffe, Glukosesirup, **Milcheiweiß**, Gewürze, Mehlbehandlungsmittel (E300), modifizierte Stärke (E1414), natürliches Aroma, natürliches Aroma (enthält **Milch**), 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 9. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

### 3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

						
<b>Backen ohne auftauen</b>	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen	
			20-25 min bei 165°C	Ja	10 Min	
<b>Auftauen und backen</b>	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	 Auftauen	 Backen	 Dampf	 Abkühlen lassen
			30 Min	18-20 min bei 180°C	Ja	10 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 1xσ*	Untergrenze 1xσ*
Länge	mm	150	160	140
Breite	mm	60	65	55
Höhe	mm	40	45	35

\* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 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	3	30

#### Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Beutel/Karton
Karton	Karton	403	396 x 296 x 242	6,000	2

#### 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 2086	435	8	64

### 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	-
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 ; Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse

'+' : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1,226
Energie (kcal/100g)	293
Fett (g/100g)	15,4
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	7,1
Kohlenhydrate (g/100g)	28,8
davon Zucker (g/100g)	3,1
Eiweiß (g/100g)	9,3
Salz (g/100g)	1,32

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	05/10/2022
Kunde		