



Gourmand
PASTRIES

Croissant gerade

Plunderteig, Croissant, tiefgekühlt

CODE: 111710702006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-09-13

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 70 g
Gewicht pro Karton: e 5.600 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% rspo-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (sg) Lieferkette), Raps), Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, Butterreinfett (**Milch**), pflanzliche Proteine, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, 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 |
|-----------------------------|----------------|---------------------------|----------|---------------------|-------|-----------------|
| | | | | 20-25 min bei 165°C | Ja | 30 Min |
| Auftauen und backen | Gefrierschrank | Aus der Verpackung nehmen | Auftauen | Backen | Dampf | Abkühlen lassen |
| | | | 30 Min | 18-20 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 σ * | Untergrenze 1 σ * |
|-----------|---------|-----------|-------------------------|--------------------------|
| Länge | mm | 140 | 147 | 133 |
| Breite | mm | 54 | 57 | 51 |
| Höhe | mm | 37 | 40 | 34 |

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

5. VERPACKUNGSMITTELINFORMATIONEN

Innenbeutel

| Typ | Material | Leergewicht Gewicht (g) | Abmessungen L x B (mm) | Netto Gewicht (kg) € | Stückzahl/Beutel |
|----------------|--------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------|
| Plastik Beutel | LPDE farblos | 19 | 520 x 350 | 2,8 | 40 |

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 | 5,600 | 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 | 410 | 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"/> |

7. ZERTIFIZIERUNG

BRCGS
IFS

8. BILDER

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



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

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

'+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Energie (kJ/100g) | 1.403 |
| Energie (kcal/100g) | 336 |
| Fett (g/100g) | 18,0 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) | 7,8 |
| Kohlenhydrate (g/100g) | 35,6 |
| davon Zucker (g/100g) | 5,2 |
| Eiweiß (g/100g) | 7,1 |
| Salz (g/100g) | 1,13 |

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) | 100 |
| Staphylococcus aureus (KbE/g) | 1000 |
| 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 | 13/09/2022 |
| Kunde | | |