



Gourmand
PASTRIES

Butter-Schokoladebrötchen

Plunderteig, Schokoladebrötchen mit 19% Butter und 12% Schokolade, tiefgekühlt

CODE: 126500854604

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2022-11-04

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 85 g

Gewicht pro Karton: e 7,650 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Butter (**Milch**) (19%), Wasser, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (12%), Hefe, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, pflanzliche Öle (Raps), pflanzliche Proteine, Mehlbehandlungsmittel (E300), 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 20-25 min bei 165°C | Dampf Nein | Abkühlen lassen 30 Min | |
| Auftauen und backen | Gefrierschrank | Aus der Verpackung nehmen | Auftauen 30 Min | Backen 20-22 min bei 180°C | Dampf Nein | Abkühlen lassen 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.

4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

| Parameter | Einheit | Zielwert* | Obergrenze 1 σ * | Untergrenze 1 σ * |
|-----------|---------|-----------|-------------------------|--------------------------|
| Länge | mm | 95 | 100 | 90 |
| Breite | mm | 60 | 65 | 55 |
| Höhe | mm | 28 | 31 | 25 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 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 | 2,55 | 30 |

Karton

| Typ | Material | Leergewicht Gewicht (g) | Abmessungen L x B x H (mm) | Netto Gewicht (kg) € | Beutel/Karton |
|--------|----------|----------------------------|-------------------------------|-------------------------|---------------|
| Karton | Karton | 582 | 396 x 296 x 332 | 7,650 | 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 2142 | 421 | 8 | 48 |

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

'+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Energie (kJ/100g) | 1.505 |
| Energie (kcal/100g) | 360 |
| Fett (g/100g) | 18,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) | 12,0 |
| Kohlenhydrate (g/100g) | 39,6 |
| davon Zucker (g/100g) | 11,8 |
| Eiweiß (g/100g) | 7,0 |
| Salz (g/100g) | 0,92 |

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 | 04/11/2022 |
| Kunde | | |