



Gourmand
PASTRIES

Spécifications Produit

Croissant au beurre jambon fromage Gouda

Pâte levée feuilletée, croissant avec 15% de beurre, 10% de farce fromage Gouda, 9% de jambon and 3% de décor fromage Gouda, surgelé

CODE: 146540000250

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2022-09-30

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 100 g

Poids par boîte: € 6,000 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, beurre (**lait**) (15%), jambon (viande de porc (90%), eau, sel, correcteur d'acidité (E331), stabilisant (E451), arôme de fumée, antioxydant (E316), conservateur(E250)) (9%), fromage (Gouda) (**lait**) (5%), levure, sucre, **gluten de blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), huiles végétales (palme (100% certifié rsपो durable issu de la chaîne d'approvisionnement séparée (sg)), colza, tournesol), amidon de pomme de terre, maltodextrine, **lait** écrémé en poudre, **oeuf** entier en poudre, protéines végétales, fromage en poudre (**lait**), amidon de **blé**, sel, fibres végétales, sirop de glucose, concentré de jus de citron, protéines de **lait**, épices, agent de traitement de la farine (E300), amidon modifié (E1414), arôme naturel, arôme naturel (contient du **lait**), enzymes

Avis relatif aux allergies

Pour connaître les allergènes, y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en **gras**.

Pour un aperçu complet des allergènes comprenant également le risque de contamination croisée, voir le chapitre 9.

2. UTILISATION & CONSERVATION DU PRODUIT

Conditions de transport et stockage: Conserver à -18°C.

Ne pas recongeler après décongélation. Conserver le sac bien fermé pour éviter les brûlures par le gel.

Période de conservation: Fin du 9ième mois après production (selon les conditions de stockage préconisées).

Représentation de date: MM/YYYY

3. INSTRUCTIONS DE CUISSON

UTILISEZ DU PAPIER DE CUISSON



Cuire sans décongélation

Congélateur

Sortir du carton

Cuire

Vapeur

Refroidir

20-25 min à 165°C

Oui

30 min



Décongeler & cuire

Congélateur

Sortir du carton

Décongeler

Cuire

Vapeur

Refroidir

30 min

18-20 min à 180°C

Oui

30 min

Remarque

La durée et la température de cuisson peuvent varier selon le type de four. Vérifier que le four soit bien préchauffé. Préchauffer le four à 25° C de plus que la température spécifiée dans les instructions de cuisson afin d'éviter une trop grande perte de température à l'ouverture du four.



Ajoutez de la vapeur au début du cuisson. Cela donnera un résultat plus aéré et croustillant. Laissez échapper la vapeur 5 minutes avant la fin de la cuisson afin que les produits soient complètement cuits.

4. PARAMETRE PRODUIT / produit non cuit

| Paramètre | Unité de mesure | Valeur cible* | Valeur lim. max. 1 σ * | Valeur lim. min. 1 σ * |
|-----------|-----------------|---------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Longueur | mm | 150 | 160 | 140 |
| Largeur | mm | 60 | 65 | 55 |
| Hauteur | mm | 40 | 45 | 35 |

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

5. INFORMATION EMBALLAGE

Emballage primaire

| Type | Matière | Tare Poids (g) | Dimensions Lo x La (mm) | Net Poids (kg) € | Pieces/sac |
|---------------|-------------------|-------------------|----------------------------|---------------------|------------|
| Sac plastique | LDPE sans couleur | 19 | 520 x 350 | 3 | 30 |

Carton

| Type | Matière | Tare Poids (g) | Dimensions Lo x La x H (mm) | Net Poids (kg) € | Sacs/carton |
|-------|---------|-------------------|--------------------------------|---------------------|-------------|
| Boîte | Carton | 403 | 396 x 296 x 242 | 6,000 | 2 |

palette

| Type | Matière | Dimensions (Pal. incl. Lo x La x H) (mm) | Poids total palette (palette incl.) (kg) | Cartons/couche | Cartons/palette |
|------|---------|---|---|----------------|-----------------|
| EURO | Bois | 1200 x 800 x 2086 | 435 | 8 | 64 |

6. CODE ET TRACABILITE

Emballage primaire

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Article number | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Période de conservation | <input type="checkbox"/> |
| Aucune information | <input type="checkbox"/> |
| Numéro de lot | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 code à barre | <input type="checkbox"/> |
| Autre information | <input checked="" type="checkbox"/> |

Description other info: Temps, description du produit

Etiquette de coin du carton

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Numéro d'article | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Description du produit | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GTIN-13 code à barre | <input checked="" type="checkbox"/> |
| GS1-128 code à barre | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Période de conservation | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Aucune information | <input type="checkbox"/> |
| Numéro de lot | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Autre information | <input type="checkbox"/> |

7. CERTIFICATION

BRCGS

IFS

8. PHOTOS

Les photos sont à titre indicatif, une légère déviation par rapport à la réalité est possible.



Photo 1: Produit non cuit



Photo 2: Produit cuit

9. ALLERGENES

| | |
|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: blé (incl. épeautre) | + |
| Crustacés et produits à base de crustacés | - |
| Oeufs et produits à base d'œufs | + |
| Poissons et produits à base de poissons | - |
| Arachides et produits à base d'arachides | - |
| Soja et produits à base de soja | - |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | + |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits | - |
| Céleri et produits à base de céleri | - |
| Moutarde et produits à base de moutarde | - |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | - |
| Anhydride sulfureux et sulfites (>10ppm) | - |
| Lupin et produits à base de lupin | - |
| Mollusques et produits à base de mollusques | - |

Ce produit peut également contenir des traces de: Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: seigle, orge ; Soja et produits à base de soja ; Fruits à coque et produits à base de ces fruits: amandes, noisettes, noix de pécan

+ : présent - : absent

10. VALEURS NUTRITIONNELLES

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Énergie (kJ/100g) | 1,224 |
| Énergie (kcal/100g) | 293 |
| Graisses (g/100g) | 15,1 |
| dont acides gras saturés (g/100g) | 9,3 |
| Glucides (g/100g) | 29,2 |
| dont sucres (g/100g) | 3,1 |
| Protéines (g/100g) | 9,3 |
| Sel (g/100g) | 1,26 |

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur base des valeurs des spécifications des matières premières.

11. STATUT OGM

Ce produit n'est pas génétiquement modifié (selon EC/1829/2003 EC 1830/2003)

12. MICROBIOLOGIE

| Micro-organismes | MAX* |
|--------------------------------|-----------------|
| Escherichia coli (cfu/g) | 100 |
| Bacillus cereus (cfu/g) | 1000 |
| Staphylococcus aureus (cfu/g) | 100 |
| Salmonella spp. (cfu/g) | Non détecté/25G |
| Listeria monocytogenes (cfu/g) | 100 |

* Directives microbiologiques élaborées par le groupe de recherche FMFP, Université de Gand

13. CONTROLE QUALITE

| | |
|--------------------------------|-----|
| Statistical Process Control: | Oui |
| Poids | |
| Dimensions | |
| Température: | Oui |
| Pourcentage de matière grasse: | Oui |
| Nombre de pièces: | Oui |
| Détecteur de métaux: | Oui |

14. APPROBATION

| | Nom et fonction | Date |
|----------|--------------------------------|------------|
| Gourmand | Gaël LOOSE Masterdata Clerk | 30/09/2022 |
| Client | | |