



Gourmand  
PASTRIES

# Croissant jambon fromage Gouda

Pâte levée feuilletée, croissant avec 10% de farce fromage Gouda, 10% de jambon and 2% de décor fromage Gouda, surgelé

CODE: 146700003006

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2022-10-05

## 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 100 g

Poids par boîte: € 6,000 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, huiles végétales (palme (100% certifié rspo durable issu de la chaîne d'approvisionnement séparée (sg)), colza, tournesol), jambon (viande de porc (90%), eau, sel, correcteur d'acidité (E331), stabilisant (E451), arôme de fumée, antioxydant (E316), conservateur (E250)) (10%), fromage (Gouda) (**lait**) (5%), levure, sucre, **gluten** de **blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), amidon de pomme de terre, beurre concentré (**lait**), maltodextrine, sel, protéines végétales, **lait** écrémé en poudre, **oeuf** entier en poudre, fromage en poudre (**lait**), concentré de jus de citron, amidon de **blé**, fibres végétales, sirop de glucose, 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 9<sup>ème</sup> 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

10 min



Décongeler & cuire

Congélateur

Sortir du carton

Décongeler

Cuire

Vapeur

Refroidir

30 min

18-20 min à 180°C

Oui

10 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 $\sigma$ *	Valeur lim. min. 1 $\sigma$ *
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)	1,226
Énergie (kcal/100g)	293
Graisses (g/100g)	15,4
dont acides gras saturés (g/100g)	7,1
Glucides (g/100g)	28,8
dont sucres (g/100g)	3,1
Protéines (g/100g)	9,3
Sel (g/100g)	1,32

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	05/10/2022
Client		