



Gourmand  
PASTRIES

## Maple pecan

Gerezen Deens bladerdeeg, vlecht met 21% vulling op basis van esdoornstroop en 3% pecannotendecor, diepvries

CODE: 159600950104

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2022-11-24

### 1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product (+/-): 95 g  
Gewicht per doos: e 4,560 kg

Ingredienten:

**tarwemeel**, water, plantaardige oliën (palm (100% rspo-gecertificeerd duurzaam van gescheiden (sg) toeleveringsketen), raapzaad), suiker, **pecan noten** (3%), gist, **ei**, kandisuiker, maiszetmeel, invertsuikerstroop, maismeel, zout, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), **tarwegluten**, glucosestroop, ahornsiroop (0,1%), azijn, karamel, **tarwezetmeel**, retinylpalmitaat (vitamine A palmitaat), zuurteregelaar (E330), meelverbeteraar (E300), emulgator (E471), verdikkingsmiddel (E406), natuurlijk esdoorn aroma, natuurlijk aroma, enzymen

Allergie-advies

Voor allergenen, waaronder granen die gluten bevatten, zie **vet** gedrukte ingrediënten.  
Voor een compleet overzicht van allergenen, inclusief mogelijke kruisbesmetting, zie hoofdstuk 9.

Productspecifieke kenmerken

Let op, ondanks zorgvuldige kwaliteitscontrole kan onbedoeld een stukje nootomhulsel achtergebleven zijn.

Let op, kleine kinderen kunnen zich in noten verslikken.

### 2. PRODUCTBEWARING EN -BEHANDELING

Transport- en bewaarvoorwaarden: Bewaren bij -18°C. Niet opnieuw invriezen eenmaal ontdooid. Houd de zak goed gesloten om vriesbrand te voorkomen.

Houdbaarheid: Einde van de 12de maand na productie (onder correcte bewaaromstandigheden)

Datumvoorstelling: MM/YYYY

### 3. BAK INSTRUCTIES

GEBRUIK BAKPAPIER



Bakken zonder ontdoien

Diepvries

Haal uit de doos

Bakken

Stoom

Afkoelen

17-20 min op 190°C

Nee

30 min

Opmerking

Baktijd en temperatuur kan afwijken van oven tot oven. Er steeds op toezien dat de oven voldoende voorverwarmd is. Zet tijdens het voorverwarmen de oven 25°C hoger dan de vereiste baktemperatuur. Tijdens het openen van de oven zal de temperatuur dalen.

## 4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 $\sigma$ *	Ondergrens 1 $\sigma$ *
Lengte	mm	115	120	110
Breedte	mm	62	65	59
Hoogte	mm	22	25	19

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

## 5. VERPAKKINGSINFORMATIE

### Binnenzak

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Stuks/zak
Plastieken zak	LPDE kleurloos	19	520 x 350	4,56	48

### Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Zakken/doos
Doos	Karton	737	396 x 296 x 150	4,560	1

### pallet

Type	Materiaal	Dimensies (Pallet incl. L x B x H) (mm)	Totaal palletgewicht (Incl. palet) (kg)	Dozen/laag	Dozen/pallet
EURO	Houten	1200 x 800 x 1950	534	8	96

## 6. CODE EN TRACEERBAARHEID

### Binnenzak

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input type="checkbox"/>
Andere informatie	<input checked="" type="checkbox"/>

Beschrijving andere info: Tijd, product omschrijving

### Doos hoeketiket

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Productomschrijving	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input checked="" type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Andere informatie	<input type="checkbox"/>

## 7. CERTIFICATIE

BRCGS

IFS

## 8. AFBEELDINGEN

De foto's zijn enkel indicatief, een lichte afwijking t.o.v. de realiteit is mogelijk.



Afbeelding 1: Ongebakken product



Afbeelding 2: Gebakken product

## 9. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: tarwe (incl. spelt)	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-
Noten en producten op basis van noten: pecannoten	+
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Dit product kan ook sporen bevatten van: Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: rogge, gerst ; Soja en producten op basis van soja ; Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) ; Noten en producten op basis van noten: amandelen, hazelnoten

+ : aanwezig - : afwezig

## 10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1.639
Energie (kcal/100g)	393
Vetten (g/100g)	26,2
waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	10,2
Koolhydraten (g/100g)	34,3
waarvan suikers (g/100g)	13,5
Eiwitten (g/100g)	4,5
Zout (g/100g)	0,42

De voedingswaardes zijn berekend op basis van de waardes uit de grondstofspecificaties.

## 11. GMO-STATUS

Dit product is niet genetisch gemodificeerd (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003).

## 12. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX*
Escherichia coli (kve/g)	100
Bacillus cereus (kve/g)	1000
Staphylococcus aureus (kve/g)	100
Salmonella spp. (kve/g)	Niet aangetnd/25G
Listeria monocytogenes (kve/g)	100

\* Microbiologische richtlijnen uitgewerkt door FMFP Research Group, Universiteit van Gent

## 13. QUALITY CONTROL

Statistical Process Control:	Ja
Gewicht	
Dimensies	
Temperatuur:	Ja
Vetpercentage:	Ja
Aantal stuks:	Ja
Metaal detectie:	Ja

## 14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Datum
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	24/11/2022
Klant		