



Gourmand
PASTRIES

Cheddar Jalapeno Schnecke

Plunderteig, Schnecke mit 28% Cheddar Käse und Jalapenos Füllung, tiefgekühlt

CODE: 122710054606

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2020-07-27

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 105 g

Gewicht pro Karton: 7.875 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% RSPO-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (SG) Lieferkette), Raps), Cheddar Käse (**Milch**) (4%), Hefe, Jalapeno (3%), modifizierte Stärke, pflanzliche Fette (Palm (100% RSPO-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (SG) Lieferkette), Sonnenblumen), Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, Maltodextrin, Speisesalz, Butterreinfett (**Milch**), Mager**milch**, pflanzliche Ballaststoffe, Mager**milch**pulver, Glukosesirup, **Milch**eiweiß, Dextrose, pflanzliche Proteine, fermentiertes **Weizenmehl**, Farbstoffe (E160b(ii)), Säureregulator (E270, E330), Antioxidationsmittel (E304i, E306), Mehlbehandlungsmittel (E300), Verdickungsmittel (E415, E461), Emulgator (E322, E471), natürliches Aroma, Aroma, natürliches Aroma (enthält **Milch**), Aroma (enthält **Milch**), 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

Gefrierschran
k

Aus der Verpackung
nehmen

Backen

Dampf

Abkühlen lassen

22-27 min bei 165°C

Ja

30 Min



Auftauen und backen

Gefrierschran
k

Aus der
Verpackung
nehmen

Auftauen

Backen

Dampf

Abkühlen lassen

30 Min

20-22 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 1xσ*	Untergrenze 1xσ*
Länge	mm	104	109	99
Breite	mm	90	95	85
Höhe	mm	30	33	27

* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 95%

5. VERPACKUNGSMATERIALIEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	2,625	25

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	602	396 x 296 x 332	7.875	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	432	8	48

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input checked="" 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"/>

8. BILDER

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



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC

IFS

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)	1.272
Energie (kcal/100g)	305
Fett (g/100g)	17,8
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,4
Kohlenhydrate (g/100g)	28,9
davon Zucker (g/100g)	3,1
Eiweiß (g/100g)	6,5
Salz (g/100g)	1,43

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	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	27/07/2020
Kunde		