



Gourmand
PASTRIES

Produktspezifikation

Buttercroissant mit italienische Creme

Plunderteig, Croissant mit 16% Kaltcreme, 16% Butter und 2% Zuckerbelag, tiefgekühlt

CODE: 134501853006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2020-07-27

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 85 g
Gewicht pro Karton: 5.100 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Butter (**Milch**) (16%), Zucker, Hefe, **Vollmilch**, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Weizengluten**, pflanzliche Fette (Kokosnuss), pflanzliche Öle (Raps), **Magermilch**, Dextrose, **Weizenstärke**, **Milcheiweiß**, pflanzliche Proteine, Speisesalz, Farbstoffe (E160a), Konservierungsstoff (E202), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E471), Aroma, 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

Backmethode	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
Backen ohne auftauen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen		Backen	Dampf	Abkühlen lassen
				20-25 min bei 165°C	Ja	20 Min
Auftauen und backen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			30 Min	18-20 min bei 180°C	Ja	20 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 1 σ *	Untergrenze 1 σ *
Länge	mm	130	140	120
Breite	mm	65	70	60
Höhe	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	403	396 x 296 x 242	5.100	2

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 2086	378	8	64

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)	1.318
Energie (kcal/100g)	315
Fett (g/100g)	15,1
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	9,8
Kohlenhydrate (g/100g)	37,9
davon Zucker (g/100g)	11,9
Eiweiß (g/100g)	6,1
Salz (g/100g)	0,90

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		