

Croissant Gouda-kaas boter

Gerezen bladerdeeg, croissant met 16% Gouda kaasvulling, 15% boter en 2% Gouda kaasdecor, diepvries

CODE: 145520000150

Convenience Grade: Voorgerezen/Klaar om te bakken

Geldig sinds: 2019-05-10

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product: 100 g

Ingrediënten:

tarwebloem, water, boter (**melk**) (15%), kaas (Gouda) (**melk**) (8%), gist, suiker, **tarwe**gluten, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), plantaardige olie (palm, raapzaad, zonnebloem), maltodextrine, magere **melk**poeder, heel **eipoeder**, kaaspoeier (**melk**), magere **melk**, **tarwe**zetmeel, zout, plantaardige vezels, aardappelzetmeel, glucosestroop, kruiden (basilicum), plantaardige eiwitten, dextrose, **melk**eiwitten, citroensap concentraat, specerijen, antioxidant (E300), verdikkingsmiddel (E1414), emulgator (E472e), natuurlijk aroma, natuurlijk aroma (bevat **melk**), 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.

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 ontdooien								
	Diepvries	Haal uit de doos				Bakken 20-25 min op 165°C	Stoom Ja	Afkoelen 30 min
Ontdooien & bakken								
	Diepvries	Haal uit de doos	Ontdooien 30 min	Bakken 18-20 min op 180°C	Stoom Ja	Afkoelen 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.



Voeg stoom toe bij de start van het bakproces. Zo bekom je een krokanter en luchtiger resultaat. Laat de stoom 5 minuten voor het einde uit de oven ontsnappen zodat het product voldoende afgebakken wordt.

4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 σ *	Ondergrens 1 σ *
Lengte	mm	150	160	140
Breedte	mm	60	65	55
Hoogte	mm	40	45	35

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	3	30

Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	403	396 x 296 x 242	6	2

pallet

Type	Materiaal	Dimensies (Pallet incl. L x B x H) (mm)	Totaal palletgewicht (incl. palet) (kg)	Dozen/laag	Dozen/pallet
EURO/EPAL	Houten	1200 x 800 x 2086	435	8	64

6. CODE EN TRACEERBAARHEID

Binnenzak

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

8. AFBEELDINGEN

Afbeelding 1: Ongebakken product

7. CERTIFICATIE

BRC

IFS

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

-

Selderij en producten op basis van selderij

-

Mosterd en producten op basis van mosterd

-

Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad

-

Zwaveloxide 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 ; Noten en producten op basis van noten: amandelen, hazelnoot, pecan noten

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1.286
Energie (kcal/100g)	308
Totale vetten (g/100g)	16,1
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	10,1
Koolhydraten (g/100g)	30,9
waarvan suikers (g/100g)	3,5
Eiwitten (g/100g)	9,1
Zout (g/100g)	1,27

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. RECALL

In geval van terugroeping zal de klant telefonisch en per e-mail worden geïnformeerd binnen de 24u.

13. MICROBIOLOGIE

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

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

14. QUALITY CONTROL

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

15. GOEDKEURING

Naam en functie	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	10/05/2019
Klant	