

## Croissant ham Gouda-kaas boter

Gerezen bladerdeeg, croissant met 15% boter, 9% ham en 10% Gouda kaasvulling, diepvries

CODE: 146000003006

Convenience Grade: Ongerezen/Klaar om te rijzen

Geldig sinds: 2019-05-10

### 1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product: 100 g

Ingredienten:

**tarwebloem**, water, boter (**melk**) (15%), ham (varkensvlees (90%), water, zout, zuurteregelaar (E331), stabilisator (E451), rookaroma, antioxidant (E316), conserveermiddel (E250)) (9%), gist, kaas (Gouda) (**melk**) (4%), suiker, **tarwegluten**, geïodeerd zout (zout, kaliumjodaat), plantaardige olie (palm, rapzaad, zonnebloem), maltodextrine, magere **melkpoeder**, heel **eipoeder**, kaaspoeder (**melk**), plantaardige vezels, zout, aardappelzetmeel, **tarwezetmeel**, glucosestroop, plantaardige eiwitten, citroensap concentraat, **melkeiwitten**, 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 6de maand na productie (onder correcte bewaaromstandigheden)

Datumvoorstelling: MM/YYYY

### 3. BAK INSTRUCTIES

GEBRUIK BAKPAPIER

Laat voldoende plaats tussen de producten, zodat ze genoeg plaats hebben om te bakken.



Rijzen & bakken

Diepvries

Haal uit de  
doos

Ontdooien

Rijzen

Bakken

Stoom

Afkoelen

60 min

60 min, 30°  
C, 80% RV

16-18 min  
op 180°C

Ja

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 $\sigma$ *	Ondergrens 1 $\sigma$ *
Lengte	mm	150	157	143
Breedte	mm	45	48	42
Hoogte	mm	30	33	27

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	5	50

#### Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	513	396 x 296 x 229	10	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 1982	699	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



Afbeelding 2: Gebakken product

### 7. CERTIFICATIE

BRC

IFS

### 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)	1.257
Energie (kcal/100g)	300
Totale vetten (g/100g)	14,9
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	9,2
Koolhydraten (g/100g)	31,1
waarvan suikers (g/100g)	3,5
Eiwitten (g/100g)	9,8
Zout (g/100g)	1,33

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	