

Mini croissant ham Gouda-kaas boter

Gerezen bladerdeeg, mini croissant met 18% boter, 11% Gouda kaasvulling, 3% ham en 2% Gouda kaasdecor, diepvries

CODE: 147500402006

Convenience Grade: Voorgerezen/Klaar om te bakken

Geldig sinds: 2018-10-10

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product: 40 g*

Ingrediënten:

tarwebloem, water, **boter** (18%), **kaas** (Gouda) (7%), gist, ham (varkensvlees (90%), water, zout, zuurteregelaar (E331), stabilisator (E451), rookaroma, antioxidant (E316), conserveermiddel (E250)) (3%), suiker, **ei**, **room**, **tarwegluten**, zout, magere **melk**, gemodificeerd zetmeel, weipoeder (**melk**), plantaardige olie (raapzaad), volle **melkpoeder**, dextrose, plantaardig vet (palm), **melkeiwitten**, magere **melkpoeder**, plantaardige eiwitten, **kaaspoeder**, **tarwezetmeel**, gistextract, specerijen, **lactose**, uipoeder, antioxidant (E300), emulgator (E472e), verdikkingsmiddel (E401), aroma, enzymen

* gemiddeld gewicht: gecontroleerd door middel van statistical process control

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 9de 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.

						
Bakken zonder ontdooien	Diepvries	Haal uit de doos		Bakken	Stoom	Afkoelen
				19-21 min, 165°C	<input checked="" type="checkbox"/>	20 min
						
Ontdooien & bakken	Diepvries	Haal uit de doos	Ontdooien	Bakken	Stoom	Afkoelen
			20 min	15-17 min, 180°C	<input checked="" type="checkbox"/>	20 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 *
Gewicht per stuk	g	40	42	38
Lengte	mm	98	108	88
Breedte	mm	40	43	37
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
Plastiek zak	LPDE kleurloos	19	520 x 350	1,44	36

Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	352	396 x 296 x 175	4,32	3

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 2075	437	8	88

6. CODE EN TRACEERBAARHEID

Binnenzak

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Houdbaarheid	<input type="checkbox"/>
Geen informatie	<input type="checkbox"/>
Lotnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN13 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"/>
EAN13 barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 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 Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level



Afbeelding 2: Gebakken product

9. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	+
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	-
Zwavel dioxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
Dit product kan sporen bevatten van Soja en producten op basis van soja , Noten en producten op basis van noten	
+ : aanwezig - : afwezig	

10. VOEDINGSWAREN

Energie (kJ/100g)	1.413
Energie (kcal/100g)	338
Totale vetten (g/100g)	18,4
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	11,6
Koolhydraten (g/100g)	31,5
waarvan suikers (g/100g)	4,0
Eiwitten (g/100g)	10,9
Zout (g/100g)	1,14

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 fax 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)	AFW/25G
<i>Listeria sp.</i> (kve/g)	100

* Richtwaarden (Verordening 2073/2005)

14. QUALITY CONTROL

Statistical Process	elke 30 min.
Gewicht	
Dimensies	
Temperatuur:	elke 30 min.
Vetpercentage:	elke 30 min.
Aantal stuks:	elke 30 min.
Metaal detectie:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) st st (3mm)

15. GOEDKEURING

Naam en functie	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata specialist	10/10/2018
Klant	