Gourmand
PASTRIES

Spécifications Produit

Mini croissant jambon fromage Gouda

Pâte levée feuilletée, mini croissant avec 11% de farce fromage Gouda,3% de jambon et 2% de décor fromage Gouda, surgelé

CODE:	147700402006
Catégorie:	Pré-poussé / Prêt à cuire
Valide depuis:	2020-07-27

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-):	40 g
Poids par boîte:	4.320 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, huiles végétales (palme (100% certifié RSPO durable issu de la chaîne d'approvisionnement Séparée (SG)), colza), fromage (Gouda) (**lait**) (6%), levure, jambon (viande de porc (90%), eau, sel , correcteur d'acidité (E331),stabilisant (E451), arôme de fumée, antioxydant (E316), conservateur(E250)) (3%), sucre, **oeuf**, crème (**lait**), **gluten** de **blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), amidon de pomme de terre, amidon modifié, beurre concentré (**lait**), **lait** écrémé, lactosérum en poudre (**lait**), sel, graisses végétales (noix de coco), **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, dextrose, fromage en poudre (**lait**), amidon de **blé**, protéines de **lait**, protéines végétales, extrait de levure, farine de **blé** fermenté, épices, oignon en poudre, antioxydant (E304i, E306), correcteur d'acidité (E330), agent de traitement de la farine (E300), émulsifiant (E322, E471), épaississant (E401), stabilisant (E407), arôme, enzymes

Avis relatif aux allergies
Pour connaître les allergènes, y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en **gras**.
Pour un aperçu complet des allergènes comprenant également le risque de contamination croisée, voir le chapitre 9.

2. UTILISATION & CONSERVATION DU PRODUIT

Conditions de transport et stockage:	Conserver à -18°C.	Ne pas recongeler après décongélation. Conserver le sac bien fermé pour éviter les brûlures par le gel.
Période de conservation:	Fin du 9ième mois après production (selon les conditions de stockage préconisées).	
Représentation de date:	MM/YYYY	

3. INSTRUCTIONS DE CUISSON

UTILISEZ DU PAPIER DE CUISSON

Cuire sans décongélation	Congélateur	Sortir du carton		Cuire	Vapeur	Refroidir
				19-21 min à 165°C	Oui	20 min
Décongeler & cuire	Congélateur	Sortir du carton	Décongeler	Cuire	Vapeur	Refroidir
			20 min	15-17 min à 180°C	Oui	20 min

Remarque

La durée et la température de cuisson peuvent varier selon le type de four. Vérifier que le four soit bien préchauffé. Préchauffer le four à 25° C de plus que la température spécifiée dans les instructions de cuisson afin d'éviter une trop grande perte de température à l'ouverture du four.

Ajoutez de la vapeur au début du cuisson. Cela donnera un résultat plus aéré et croustillant. Laissez échapper la vapeur 5 minutes avant la fin de la cuisson afin que les produits soient complètement cuits.

Gourmand
PASTRIES

Spécifications Produit

Mini croissant jambon fromage Gouda

CODE:	147700402006
Catégorie:	Pré-poussé / Prêt à cuire
Valide depuis:	2020-07-27

4. PARAMETRE PRODUIT / produit non cuit

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible*	Valeur lim. max. 1xσ*	Valeur lim. min. 1xσ*
Longueur	mm	95	105	85
Largeur	mm	45	48	42
Hauteur	mm	30	33	27

*± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 95%

5. INFORMATION EMBALLAGE

Emballage primaire

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La (mm)	Net Poids (kg)	Pieces/sac
Sac plastique	LDPE sans couleur	19	520 x 350	1,44	36

Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Boîte	Carton	352	396 x 296 x 175	4.320	3

palette

Type	Matière	Dimensions (Pal. incl. Lo x La x H) (mm)	Poids total palette (palette incl.) (kg)	Cartons/couche	Cartons/palette
EURO	Bois	1200 x 800 x 2075	437	8	88

6. CODE ET TRACABILITE

Emballage primaire

Article number	☑
Période de conservation	☑
Aucune information	☐
Numéro de lot	☑
GTIN-13 code à barre	☐
Autre information	☑

Description other info: Temps, description du produit

Etiquette de coin du carton

Numéro d'article	☑
Description du produit	☑
GTIN-13 code à barre	☑
GS1-128 code à barre	☑
Période de conservation	☑
Aucune information	☐
Numéro de lot	☑
Autre information	☐

7. CERTIFICATION

BRC

IFS

8. PHOTOS

Les photos sont à titre indicatif, une légère déviation par rapport à la réalité est possible.

Photo 1: Produit non cuit

Photo 2: Produit cuit

Gourmand PASTRIES

Spécifications Produit

Mini croissant jambon fromage Gouda

CODE:	147700402006
Catégorie:	Pré-poussé / Prêt à cuire
Valide depuis:	2020-07-27

9. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: blé (incl. épeautre)	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'œufs	+
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (>10ppm)	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

Ce produit peut également contenir des traces de: Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: seigle, orge ; Soja et produits à base de soja ; Fruits à coque et produits à base de ces fruits: amandes, noisettes, noix de pécan

+ : présent - : absent

10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1.275
Énergie (kcal/100g)	305
Graisses (g/100g)	16,0
dont acides gras saturés (g/100g)	7,7
Glucides (g/100g)	30,3
dont sucres (g/100g)	3,5
Protéines (g/100g)	9,3
Sel (g/100g)	1,29

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur base des valeurs des spécifications des matières premières.

11. STATUT OGM

Ce produit n'est pas génétiquement modifié (selon EC/1829/2003 EC 1830/2003)

12. MICROBIOLOGIE

Micro-organismes	MAX*
Escherichia coli (cfu/g)	100
Bacillus cereus (cfu/g)	1000
Staphylococcus aureus (cfu/g)	100
Salmonella spp. (cfu/g)	Non détecté/25G
Listeria monocytogenes (cfu/g)	100

* Directives microbiologiques élaborées par le groupe de recherche FMFP ,Université de Gand

13. CONTROLE QUALITE

Statistical Process Control:	Oui
Poids	
Dimensions	
Température:	Oui
Percentage de matière grasse:	Oui
Nombre de pièces:	Oui
Détecteur de métaux:	Oui

14. APPROBATION

	Nom et fonction	Date
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	27/07/2020
Client		