



Gourmand
PASTRIES

Geflügelrolle (Halal)

Geflügelrolle, holländische Art, gebrühte Rollen aus 30% fein zerkleinertem Separatorenfleisch vom Huhn zubereitet, tiefgekühlt

CODE: 148180654604

Produktkategorie: Ungegart / Fertig zum Garen

Gültig seit: 2021-03-26

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 165 g

Gewicht pro Karton: e 13,200 kg

Zutaten:

Separatorenfleisch (Hühn) (30%), **Weizenmehl**, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% RSPO-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (SG) Lieferkette), Raps), Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz), Hefe, Zucker, **Weizenstärke**, Speisesalz, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose (**Weizen**), **Weizenfaser**, Gewürze, **Weizengluten**, Retinylpalmitat (Vitamin A Palmitat), Säureregulator (E330, E331), Antioxidationsmittel (E316), Mehlbehandlungsmittel (E300), Emulgator (E471), Stabilisator (E450), natürliches Aroma, Geschmacksverstärker (E621), 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 6. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen sodass sie genügend Platz haben zum backen.



Gehen lassen und backen

Gefriersc
hrank

Aus der
Verpackung
nehmen

Auftauen

Gehen
lassen

Backen

Dampf

Abkühlen
lassen

60 Min

60 min, 30°
C, 80% rL

18-20 min
bei 180°C

Ja

30 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 1xσ*	Untergrenze 1xσ*
Länge	mm	194	199	189
Breite	mm	34	37	31
Höhe	mm	28	31	25

* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 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	3,3	20

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg) €	Beutel/Karton
Karton	Karton	601	396 x 296 x 332	13,200	4

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 1810	578	8	40

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

BRCGS
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 ; Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) ; Schalenfrüchte un

'+' : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.202
Energie (kcal/100g)	288
Fett (g/100g)	16,3
davon gesättigte Fettsäuren (g/100g)	6,1
Kohlenhydrate (g/100g)	26,0
davon Zucker (g/100g)	2,7
Eiweiß (g/100g)	8,3
Salz (g/100g)	1,88

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	26/03/2021
Kunde		