

Deense kroon appel

Gerezen Deens bladerdeeg, kroon met 20% appelvulling, diepvries

CODE: 151605000750

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2018-12-10

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product: 100 g

Ingredienten:

tarwebloem, plantaardige olie (palm, raapzaad), water, appel (12%), suiker, **ei**, gist, invertsuikerstroop, gemodificeerd zetmeel, zout, **amandelen**, **sojabonen**, glucosestroop, witte bonen, weipoeder (**melk**), abrikozen pitten, **tarwegluten**, volle **melk**poeder, plantaardig vet (kokos), vitamine A, citroenolie, **melkeiwitten**, kleurstof (E160a), conserveermiddel (E202), zuurteregelaar (E330), antioxidant (E300), emulgator (E450, E471, E472e), verdikkingsmiddel (E401, E406), aroma, natuurlijk aroma, enzymen, stabilisator (E516, E953)

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

Stoom

Afkoelen

17-20 min op 190°C

Nee

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.

4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

Parameter	Eenheid	Streefwaarde*	Bovengrens 1 σ *	Ondergrens 1 σ *
Lengte	mm	90	95	85
Breedte	mm	90	95	85
Hoogte	mm	20	23	17

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	PE/PA blauw	19	520 x 350	1,2	12

Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	794	396 x 296 x 150	4,8	4

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 1950	563	8	96

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

7. CERTIFICATIE

BRC Issue 7 at grade AA

IFS version 6 at Higher level

Afbeelding 1: Ongebakken product



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: amandelen	+
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 ook sporen bevatten van: Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen: rogge, gerst ; Noten en producten op basis van noten: hazelnoot, pecan noten	

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAREN

Energie (kJ/100g)	1.491
Energie (kcal/100g)	357
Totale vetten (g/100g)	21,4
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	8,6
Koolhydraten (g/100g)	35,2
waarvan suikers (g/100g)	13,6
Eiwitten (g/100g)	5,4
Zout (g/100g)	0,48

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

* Actiebepalingen Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en 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, Quality Assurance	18/03/2019
Klant	