



Gourmand
PASTRIES

Mini Dänish Krone mit Himbeer

Dänischer Plunder, Mini Krone mit 26% Himbeerenfüllung, tiefgekühlt

CODE: 152605420106

Produktkategorie: Vorgegart/Backen ohne auftauen

Gültig seit: 2020-07-27

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 42 g

Gewicht pro Karton: 5.040 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, pflanzliche Öle (Palm (100% RSPO-zertifiziert nachhaltig aus der Getrennten (SG) Lieferkette), Raps), Himbeere (15%), Zucker, **Ei**, Hefe, Stärker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Speisesalz, Süßmolkenpulver (**Milch**), **Mandeln**, **Sojabonen**, Weiße Bohnen, pflanzliche Fette (Kokosnuss), Voll**milch**pulver, Aprikosenkerne, **Milcheiweiß**, Vitamin A, Farbstoffe (E160a(iii)), Konservierungsstoff (E202), Säureregulator (E330, E331), Mehlbehandlungsmittel (E300), Verdickungsmittel (E401, E418), Emulgator (E450, E471), modifizierte Stärke (E1412, E1414), Stabilisator (E516), natürliches Aroma, Aroma, 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 12. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN



Backen ohne auftauen

Gefrierschrank

Aus der
Verpackung
nehmen

Backen

Dampf

Abkühlen lassen

14-17 min bei 190°C

Nein

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.

4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

| Parameter | Einheit | Zielwert* | Obergrenze 1xσ* | Untergrenze 1xσ* |
|-----------|---------|-----------|-----------------|------------------|
| Länge | mm | 55 | 57 | 53 |
| Breite | mm | 50 | 52 | 48 |
| Höhe | mm | 25 | 27 | 23 |

* ± 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 | PE/PA Blauer | 19 | 520 x 350 | 1,008 | 24 |

Karton

| Typ | Material | Leergewicht Gewicht (g) | Abmessungen L x B x H (mm) | Netto Gewicht (kg) | Beutel/Karton |
|--------|----------|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------|
| Karton | Karton | 813 | 396 x 296 x 150 | 5.040 | 5 |

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 1950 | 588 | 8 | 96 |

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

BRC

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: Mandeln | + |
| 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 ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Haselnüsse, Pekannüsse

'+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Energie (kJ/100g) | 1,319 |
| Energie (kcal/100g) | 316 |
| Fett (g/100g) | 19,8 |
| davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) | 8,0 |
| Kohlenhydrate (g/100g) | 29,7 |
| davon Zucker (g/100g) | 11,5 |
| Eiweiß (g/100g) | 4,2 |
| Salz (g/100g) | 0,40 |

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 | 27/07/2020 |
| Kunde | | |