

Maple pecan

Gerezen Deens bladerdeeg, vlecht met 21% vulling op basis vanesdoornstroop en 3% pecannotendecor, diepvries

CODE: 159600950104

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2019-09-26

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product (+/-): 95 g

Ingredienten:

tarwebloem, plantaardige olie (palm, raapzaad), water, suiker, **ei**, **pecan noten** (3%), gist, kandisuiker, invertsuikerstroop, maiszetmeel, maïsbloem, gejodeerd zout (zout, kaliumjodaat), zout, weipoeder (**melk**), glucosestroop, ahornsiroop (0,1%), vitamine A, kleurstof (E150c), antioxidant (E233, E300), zuurteregelaar (E330), emulgator (E471, E472e), verdikkingsmiddel (E406), natuurlijk esdoorn aroma, natuurlijk aroma, enzymen, stabilisator (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.

Productspecifieke kenmerken

Let op, ondanks zorgvuldige kwaliteitscontrole kan onbedoeld een stukje nootomhulsel achtergebleven zijn.

Let op, kleine kinderen kunnen zich in noten verslikken.

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



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	115	120	110
Breedte	mm	65	70	60
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	LPDE kleurloos	19	520 x 350	4,56	48

Karton

Type	Materiaal	Tarra Gewicht (g)	Dimensies L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Zakken/doos
Doos	Karton	737	396 x 296 x 150	4,56	1

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	534	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



Afbeelding 1: Ongebakken product



Afbeelding 2: Gebakken product

7. CERTIFICATIE

BRC

IFS

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: pecan noten	+
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwaveloxide 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 ; Soja en producten op basis van soja ; Noten en producten op basis van noten: amandelen, hazelnoot

+ : aanwezig - : afwezig

10. VOEDINGSWAARDEN

Energie (kJ/100g)	1.689
Energie (kcal/100g)	406
Totale vetten (g/100g)	27,1
Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g)	10,3
Koolhydraten (g/100g)	35,0
waarvan suikers (g/100g)	13,6
Eiwitten (g/100g)	4,8
Zout (g/100g)	0,45

De voedingswaardes zijn berekend op basis van de waardes uit de grondstofspectificaties.

12. 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)	Niet aangetnd/25G
<i>Listeria sp.</i> (kve/g)	100

* Microbiologische richtlijnen uitgewerkt door FMFP Research Group, Universiteit van Gent

13. QUALITY CONTROL

Statistical Process	Ja
Gewicht	
Dimensies	
Temperatuur:	Ja
Vetpercentage:	Ja
Aantal stuks:	Ja
Metaal detectie:	Ja

14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	26/09/2019
Klant		