

## Mix mini Danish pastry

Gerezen Deens bladerdeeg, mini kroon met 26% appelvulling, diepvries

CODE: 199605420103

Convenience Grade: Voorgerezen/Bakken zondr ontd.

Geldig sinds: 2018-10-15

### 1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Gewicht per product: 42 g\*

Ingredienten:

**tarwebloem**, water, plantaardige olie (palm, raapzaad), appel (16%), suiker, **ei**, gist, gemodificeerd zetmeel, zout, weipoeder (**melk**), **amandelen**, **sojabonen**, witte bonen, **tarwegluten**, plantaardig vet (kokos), volle **melkpoeder**, abrikozen pitten, vitamine A, **melkeiwitten**, citroenolie, kleurstof (E160a), conserveermiddel (E202), antioxidant (E300), zuurteregelaar (E330), emulgator (E450, E471, E472e), verdikkingsmiddel (E401, E406), stabilisator (E516), aroma, natuurlijk aroma, enzymen

\* gemiddeld gewicht: gecontroleerd door middel van statistical process control

### 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

Laat voldoende plaats tussen de producten, zodat ze genoeg plaats hebben om te bakken.



Diepvries



Haal uit de  
doos



Bakken



Stoom



Afkoelen

14-17 min, 190°C



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.



Voeg stoom toe bij de start van het bakproces. Zo bekom je een krokanter en luchtiger resultaat. Laat de stoom 5 minuten voor het einde uit de oven ontsnappen zodat het product voldoende afgebakken wordt.

## 4. PRODUCT PARAMETER / ongebakken product

| Parameter        | Eenheid | Streefwaarde* | Bovengrens 1 $\sigma$ * | Ondergrens 1 $\sigma$ * |
|------------------|---------|---------------|-------------------------|-------------------------|
| Gewicht per stuk | g       | 42            | 43                      | 41                      |
| Lengte           | mm      | 55            | 57                      | 53                      |
| Breedte          | mm      | 50            | 52                      | 48                      |
| Hoogte           | mm      | 25            | 27                      | 23                      |

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 65%;  $\pm 2 \times \sigma$ : 95%

## 5. VERPAKKINGSINFORMATIE

### Binnenzak

| Type         | Materiaal       | Tarra<br>Gewicht (g) | Dimensies<br>L x B (mm) | Netto<br>Gewicht (kg) | Stuks/zak |
|--------------|-----------------|----------------------|-------------------------|-----------------------|-----------|
| Plastiek zak | Blauw kunststof | 19                   | 520 x 350               | 1,008                 | 24        |

### Karton

| Type | Materiaal | Tarra<br>Gewicht (g) | Dimensies<br>L x B x H (mm) | Netto<br>Gewicht (kg) | Zakken/doos |
|------|-----------|----------------------|-----------------------------|-----------------------|-------------|
| Doos | Karton    | 813                  | 396 x 296 x 150             | 5,04                  | 5           |

### pallet

| Type | Materiaal | Dimensies<br>(Pallet incl. L x B x H) (mm) | Totaal palletgewicht<br>(incl. palet) (kg) | Dozen/laag | Dozen/pallet |
|------|-----------|--|--|------------|--------------|
| EURO | Houten    | 1200 x 800 x 1950                          | 588  | 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"/> |
| EAN13 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"/> |
| EAN13 barcode       | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN128 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 Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

### 9. ALLERGENEN

|   |   |
|---|---|
| Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen | + |
| 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                                     | + |
| 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                           | - |

+ : aanwezig - : afwezig

### 10. VOEDINGSWAREN

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Energie (kJ/100g)                    | 1.411 |
| Energie (kcal/100g)                  | 338   |
| Totale vetten (g/100g)               | 20,0  |
| Waarvan verzadigde vetzuren (g/100g) | 8,1   |
| Koolhydraten (g/100g)                | 34,2  |
| waarvan suikers (g/100g)             | 14,5  |
| Eiwitten (g/100g)                    | 4,9   |
| Zout (g/100g)                        | 0,47  |

### 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 fax 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     |

\* Richtwaarden (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)<br>non-ferro (2mm)<br>st st (3mm) |

### 15. GOEDKEURING

| Naam en functie  | Datum      |
|--|------------|
| Gourmand<br>Pieter Van Vooren<br>Masterdata specialist | 15/10/2018 |
| Klant  |            |