



Gourmand  
PASTRIES

# Butter-Plunderteilchen Belgischer Stil

Plunderteilchen mit 24% Butter, tiefgekühlt

CODE: 113510753005

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2019-10-25

## 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 75 g

Zutaten:

**Weizenmehl**, Butter (**Milch**) (24%), Wasser, Hefe, Zucker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), **Magermilch**, Pflanzenöl (Raps), Dextrose, **Milcheiweiß**, pflanzliche Proteine, Antioxidationsmittel (E300), Emulgator (E472e), Enzyme

Hinweis für Allergiker

Für Allergene, einschließlich Zerealien mit Gluten, siehe Zutaten in **Fettdruck**.

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
			20-25 min bei 165°C	Ja	30 Min
Auftauen und backen					
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf
			30 Min	20-22 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 1 $\sigma$ *	Untergrenze 1 $\sigma$ *
Länge	mm	100	110	90
Breite	mm	70	75	65
Höhe	mm	47	52	42

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

#### 5. VERPACKUNGSGINFORMATIONEN

##### Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	2,25	30

##### Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	403	396 x 296 x 242	4,5	2

##### Palette

Typ	Material	Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO/EPAL	Hölzern	1200 x 800 x 2086	339	8	64

#### 6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

##### Innenbeutel

Artikelnummer	<input checked="" type="checkbox"/>
Lagerbeständigkeit	<input 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



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	-
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 ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse

'+' : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.492
Energie (kcal/100g)	357
Gesamtfett (g/100g)	20,4
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	13,1
Kohlenhydrate (g/100g)	35,0
Davon Zucker (g/100g)	5,6
Eiweiß (g/100g)	7,8
Salz (g/100g)	1,05

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 sp. (KbE/g)	ABW/25g
Listeria sp. (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	25/10/2019
Kunde		