



Gourmand
PASTRIES

Specifikace výrobku

Croissant vícezrnný rovný máslový

Plundrové pečivo, croissant vícezrnný s 19 % másla, mražený

KÓD: 115500803003

Stupeň přípravy: Předkynuté / Připravené k peče

Platné od: 2018-12-10

1. HMOTNOST A SLOŽENÍ

Hmotnost výrobku: 80 g

Složení:

pšeničná mouka, voda, **máslo (mléko)** (19%), droždí, lněná semínka, slunečnicová semínka, **špaldová** mouka, **žitná** mouka, cukr, **pšeničné** otruby, **pšeničný lepek**, sůl, pražená **ječná** sladová mouka, odtučněné **mléko**, rostlinný olej (řepkový), dextróza, **mléčné** bílkoviny, rostlinné bílkoviny, antioxidant (E300), emulgátor (E472e), enzymy

Doporučení pro alergiky

Alergeny včetně obilovin obsahujících lepek jsou vyznačeny **tučně**.

Celkový přehled alergenů včetně případné křížové kontaminace je uveden v kapitole 9.

2. ZACHÁZENÍ S VÝROBKEM A SKLADOVÁNÍ

Přepravní a skladovací podmínky: Skladujte při -18 °C. Po rozmrazení znovu nezmrazujte. Sáček v mrazáku dobře uzavřete, abyste předešli ztrátě kvality.
Trvanlivost: Po skončení dvanáctého měsíce od výroby (při správných skladovacích podmínkách)
Typ datování: MM/RRRR

3. NÁVOD NA ROZPÉKÁNÍ

POUŽIJTE PAPÍR NA PEČENÍ

Rozpékání zmrazeného						
	Mrazák	Krabice pro přenos				
Rozmrazení a pečení						
	Mrazák	Krabice pro přenos	Rozmrazení 30 min	Pečení 18–20 min při 180 °C	Pára Ano	Chladnutí 30 min

Poznámka

Doba pečení a teplota se mohou lišit podle typu trouby. Dbejte na to, aby trouba byla dobře předehřátá. Při předehřívání nastavte teplotu trouby o 25 °C vyšší, než je uvedená teplota pečení. Při otevření trouby totiž teplota klesne.



Na začátku pečení přidejte páru. Ta vytvoří křupavější, nadýchanější pečivo. Nechte páru 5 minut před koncem uniknout, abyste zajistili, že výrobky budou zcela upečené.

4. PARAMETRY VÝROBKU / nepečený výrobek

Parametr	Měrná jednotka	Cílová hodnota*	Horní limit 1 σ *	Spodní limit 1 σ *
Délka	mm	150	160	140
Šířka	mm	60	65	55
Výška	mm	45	50	40

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

5. INFORMACE O BALENÍ

Vnitřní sáček

Typ	Materiál	Tára Hmotnost (g)	Rozměry D x Š (mm)	Netto Hmotnost (kg)	Kusů/sáček
Plastový sáček	LDPE modrý	19	520 x 350	2,4	30

Typ	Materiál	Tára Hmotnost (g)	Rozměry D x Š x V (mm)	Netto Hmotnost (kg)	Sáčků/krabici
Krabice	Karton	403	396 x 296 x 242	4,8	2

Paleta

Typ	Materiál	Rozměry (Vč. palety D x Š x V) (mm)	Celková hmotnost pal. (vč. palety) (kg)	Krabic/vrstvu	Krabic/paletu
EURO/EPAL	Dřevěný	1200 x 800 x 2086	359	8	64

6. KODIFIKACE A SLEDOVATELNOST

Vnitřní sáček

Číslo položky	<input checked="" type="checkbox"/>
Trvanlivost	<input type="checkbox"/>
Žádné informace	<input type="checkbox"/>
Číslo šarže	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 čárový kód	<input type="checkbox"/>
Další informace	<input checked="" type="checkbox"/>

Popis dalších informací: Čas, popis výrobku

Štítek rohové krabice

Číslo položky	<input checked="" type="checkbox"/>
Popis výrobku	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 čárový kód	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128čárový kód	<input checked="" type="checkbox"/>
Trvanlivost	<input checked="" type="checkbox"/>
Žádné informace	<input type="checkbox"/>
Číslo šarže	<input checked="" type="checkbox"/>
Další informace	<input type="checkbox"/>

7. CERTIFIKACE

BRC Vydání č. 7 tř. AA

IFS verze 6 Vyšší stupeň

8. OBRÁZKY



Obr. 1: Neupečený výrobek



Obr. 2: Upečený výrobek

9. ALERGENY

Obiloviny obsahující lepek a výrobky z nich: pšeničná (včetně špalďová), žitná, ječná

Korýši a výrobky z nich

Vejce a výrobky z nich

Ryby a výrobky z nich

Arašídý a výrobky z nich

Sójové boby a výrobky z nich

Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)

Skořápkové plody a výrobky z nich

Celer a výrobky z něj

Hořčice a výrobky z ní

Sezamová semena a výrobky z nich

Oxid siřičitý a siřičitany (>10 ppm)

Vlčí bob a výrobky z něj

Měkkýši a výrobky z nich

Tento výrobek může obsahovat také stopy: Vejce a výrobky z nich ; Sójové boby a výrobky z nich ; Skořápkové plody a výrobky z nich: mandle, lískové oříšky, pekanové ořechy

+ : přítomno - : nepřítomno

10. VÝŽIVOVÉ HODNOTY

Energie (kJ/100 g)	1,515
Energie (kcal/100 g)	363
Tuky celkem (g/100 g)	19,1
Z toho nasycené (g/100 g)	11,2
Sacharidy (g/100 g)	35,2
Z toho cukry (g/100 g)	4,0
Bílkoviny (g/100 g)	10,4
Sůl (g/100 g)	0,91

11. GMO STATUS

Tento výrobek není geneticky modifikovaný (podle EC/1829/2003 a EC/1830/2003).

12. STAŽENÍ Z PRODEJE

V případě stažení výrobku z prodeje bude zákazník informován telefonicky a e-mailem do 24 hodin.

13. MIKROBIOLOGIE

Mikroorganismy	MAX*
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100
<i>Salmonella</i> sp. (cfu/g)	nepř./25 g
<i>Listeria</i> sp. (cfu/g)	100

* Akční meze dle Belgické agentury pro bezpečnost potravin a regulace 2073/2005

14. KONTROLA KVALITY

Statistická kontrola	každých 30 min.
Hmotnost	
Rozměry	
Teplota:	každých 30 min.
Procento tuku:	každých 30 min.
Počet kusů:	každých 30 min.
Detekce kovů:	železo (2 mm) neželezné (2 mm) st st (3 mm)

15. SCHVÁLENÍ

	Jméno a funkce	Datum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	14/01/2019
Zákazník		