

Egyenes, vajas, sokmagvas croissant

Hajtogatott élesztős tészta, sokmagvas croissant 19% vajjal, mélyfagyasztott

KÓD: 115500803003

Kényelemfokozat: Előkelesztett / sütésre kész

Érvényesség kezdete: 2019-12-27

1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék (+/-): 80 g

Súly dobozonként: 4.800 kg

Összetevők:

búzából készült liszt, víz, vaj (**tej**) (19%), élesztő, lenmag, **búzakorpa**, cukor, **rozsból**készült liszt, tönkölyből készült liszt (**búzából**), napraforgómag, **búzaglutén**, lenmag (barna), jódzott só (só, kálium-jodát), pörkölt **árpából** készült malátaliszt, főlőzött **tej**, növényi olaj (repce), **búzából** készült malátaliszt, dextróz, **tejből** származó fehérjék, növényi fehérjék, antioxidáns (E300), emulgeálószer (E472e), enzimek

Allergiával kapcsolatos tanácsok

Az allergén anyagokat (beleértve a gluténtartalmú gabonaféléket) **félkövér** betűvel kiemelt hozzávalóként jelöltük.

Az allergén anyagok teljes áttekintése (beleértve a lehetséges keresztszennyeződések is) a 9. fejezetben található.

2. TERMÉKKEZELÉS ÉS TARTÓSÍTÁS

Szállítási és tárolási felt.: Tárolás: -18 °C-on.

Ne fagyassza újra. A fagyási sérülések megelőzéséhez a tasakot tartsa jól zárva.

Eltarthatóság: A gyártási hónapot követő 12. hónap vége (megfelelő tárolási körülmények között)

Dátumozás típusa: HH/ÉÉÉÉ

3. SÜTÉSRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

HASZNÁLJON PERGAMENTPAPÍRT



Fagyasztott állapotban süssse

Mélyhűtő

Vegye ki a dobozból

Süssse meg

20-25 perc : 165 °C

Párolja meg

Igen

Lehűtés

30 perc



Olvassza ki és süssse meg

Mélyhűtő

Vegye ki a dobozból

Olvassza fel

30 perc

Süssse meg

18-20 perc : 180 °C

Párolja meg

Igen

Lehűtés

30 perc

Megjegyzés

A sütési idő és a hőmérséklet a sütő típusától függően változhat. Győződjön meg róla, hogy a sütő megfelelően elő van-e melegítve. Az előmelegítés során a sütőt a meghatározott sütési hőmérsékletnél 25 °C-kal magasabb hőmérsékletre kell állítani. Erre azért van szükség, mert a sütő kinyitásakor a hőmérséklet csökken.



A sütési folyamat elején kapcsolja be a sütő gőzölési funkcióját. Így ropogósabb, duzzadtabb lesz a végtermék. Engedje ki a gőzt 5 perccel a sütési folyamat vége előtt, hogy a termékek teljesen átsülhessenek.

4. TERMÉK PARAMÉTER / sületlen (nyers) termék

Paraméter	Mértékegység	Célérték*	Felső határ $1\sigma^*$	Alsó határ $1\sigma^*$
Hossz	mm	150	160	140
Szélesség	mm	60	65	55
Magasság	mm	45	50	40

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

5. CSOMAGOLÁSI ADATOK

Belső tasak

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S (mm)	Nettó Súly (kg)	Darab/tasak
Műanyag tasak	LDPE színtelen	19	520 x 350	2,4	30

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S x M (mm)	Nettó Súly (kg)	Tasak/Doboz
Doboz	Kartondoboz	403	396 x 296 x 242	4.800	2

Raklap

Típus	Anyag	Méret (Raklap tart. H x S x M) (mm)	Raklap összsúlya (beleértve a raklapot) (kg)	Dobozok/réteg	Doboz/raklap
EURO/EPAL	Fa	1200 x 800 x 2086	359	8	64

6. KODIFIKÁCIÓ ÉS NYOMONKÖVETHETŐSÉG

Belső tasak

Cikkszám	<input checked="" type="checkbox"/>
Eltarthatóság	<input type="checkbox"/>
Nincs adat	<input type="checkbox"/>
Kötegszám	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 vonalkód	<input type="checkbox"/>
Egyéb információ	<input checked="" type="checkbox"/>

Egyéb információ leírása: Időre, termékre vonatk. leírás

Doboz sarkán lévő címke

Cikkszám	<input checked="" type="checkbox"/>
Product description	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 vonalkód	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 vonalkód	<input checked="" type="checkbox"/>
Eltarthatóság	<input checked="" type="checkbox"/>
Nincs adat	<input type="checkbox"/>
Kötegszám	<input checked="" type="checkbox"/>
Egyéb információ	<input type="checkbox"/>

8. KÉPEK

A képek csak tájékoztató jellegűek, lehetséges a valóságtól való kis eltérés.



1. kép: Sületlen (nyers) termék



2. kép: Sült termék

7. TANÚSÍTVÁNY

BRC

IFS

9. ALLERGÉNEK

Gluténtartalmú gabonafélék, valamint gluténtartalmú gabonaféléket tartalmazó ételek: búzából (bel. tönkölyből), rozsból	+
Rákfélék, valamint rákféléket tartalmazó ételek	-
Tojás, valamint tojást tartalmazó ételek	-
Halak, valamint halakat tartalmazó ételek	-
Földimogyoró, valamint földimogyorót tartalmazó ételek	-
Szójabab, valamint szójababot tartalmazó ételek	-
Tej, valamint tejet tartalmazó ételek (beleértve a laktózt is)	+
Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek	-
Zeller, valamint zellert tartalmazó ételek	-
Mustár, valamint mustárt tartalmazó ételek	-
Szezám, valamint szezámot tartalmazó ételek	-
Kén-dioxid és szulfidok (10 milliomodnál nagyobb mennyiségben)	-
Csillagfűrt, valamint csillagfűrtöt tartalmazó ételek	-
Puhatestű állatok, valamint puhatestű állatokat tartalmazó ételek	-

Ez a termék nyomokban tartalmazhatja a következő anyagokat: Tojás, valamint tojást tartalmazó ételek ; Szójabab, valamint szójababot tartalmazó ételek ; Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek: mandula, mogyoró, pekándió

+ : jelen van - : nincs jelen

10. TÁPÉRTÉK

Energiatartalom (kJ / 100 g)	1,422
Energiatartalom (kcal / 100 g)	341
Teljes zsírtartalom (g / 100 g)	19,0
Ebből telített zsírsavak (g / 100 g)	10,5
Szénhidrát (g / 100 g)	31,9
Ebből cukor (g / 100 g)	3,6
Fehérje (g / 100 g)	8,6
Só (g / 100 g)	0,97

A tápértékeket a nyersanyag-specifikációkból származó értékek alapján számítják ki.

12. MIKROBIOLÓGIA

Mikroorganizmusok	MAX*
Kólibaktérium (cfu/g)	100
Bacillus cereus (cfu/g)	1000
Staphylococcus aureus (cfu/g)	100
Salmonella sp. (cfu/g)	nem kimutatható/2
Listeria sp. (cfu/g)	100

* A Genti Egyetem FMFP Kutatócsoportja által kidolgozott mikrobiológiai iránymutatások

13. MINŐSÉG-ELLENŐRZÉS

Statisztikai	Igen
Súly	Igen
Méret	Igen
Hőmérséklet:	Igen
Zsírtartalom:	Igen
Darabszámlálás:	Igen
Fémkeresés:	Igen

14. JÓVÁHAGYÁS

Név és feladatkör	Dátum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	27/12/2019
Ügyfél	