

Vajas-mazsolás mini csiga

Hajtogatott élesztős tészta, mini csiga 25% tejsodóval, 13% vajjal és 7% mazsolával, mélyfagyasztott

KÓD: 120500302001

Kényelemfokozat: Előkelesztett / sütésre kész

Érvényesség kezdete: 2019-11-25

1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék (+/-): 30 g

Súly dobozonként: 4.500 kg

Összetevők:

búzából készült liszt, víz, vaj (**tej**) (13%), cukor, mazsolák (7%), élesztő, tejsavópor (**tej**), jódozott só (só, kálium-jodát), **búzaglutén**, főlözött **tej**, növényi olaj (repce, gyapotmag), növényi zsír (kókusz), teljes **tejből** készült tejpor, **tejből** származó fehérjék, dextróz, növényi fehérjék, só, színezék (E160a(iii)), antioxidáns (E300), sűrítőanyag (E1414, E401), emulgeálószer (E450, E471, E472e), stabilizálóanyag (E516), természetes aroma, aroma, 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.

Termékspecifikus jellemzők

Ne feledje, hogy a gondos minőségellenőrzés ellenére egy kis kő szándékosan elhagyták.

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: NN/HH/ÉÉ

3. SÜTÉSRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

HASZNÁLJON PERGAMENTPAPÍRT



Fagyasztott állapotban süsse

Mélyhűtő

Vegye ki a dobozból

Süsse meg

Párolja meg

Lehűtés

18-20 perc : 165 °C

Igen

30 perc



Olvassza ki és süsse meg

Mélyhűtő

Vegye ki a dobozból

Olvassza fel

Süsse meg

Párolja meg

Lehűtés

20 perc

12-14 perc : 180 °C

Igen

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.

KÓD:

120500302001

Kényelemfokozat:

Előkelesztett / sütésre kész

Érvényesség kezdete:

2019-11-25

4. TERMÉK PARAMÉTER / sületlen (nyers) termék

Paraméter	Mértékegység	Célérték*	Felső határ 1 σ *	Alsó határ 1 σ *
Hossz	mm	70	75	65
Szélesség	mm	50	55	45
Magasság	mm	22	25	19

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,25	75

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S x M (mm)	Nettó Súly (kg)	Tasak/Doboz
Doboz	Kartondoboz	333	396 x 296 x 175	4.500	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 2075	451	8	88

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)

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: Gluténtartalmú gabonafélék, valamint gluténtartalmú gabonaféléket tartalmazó ételek: rozs, árpa, búza; Tojás, valamint tojást tartalmazó ételek; Szójabab, valamint szójababot tartalmazó ételek; Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek

+ : jelen van - : nincs jelen

10. TÁPÉRTÉK

Energiatartalom (kJ / 100 g)	1,190
Energiatartalom (kcal / 100 g)	284
Teljes zsírtartalom (g / 100 g)	11,8
Ebből telített zsírsavak (g / 100 g)	7,6
Szénhidrát (g / 100 g)	38,0
Ebből cukor (g / 100 g)	14,6
Fehérje (g / 100 g)	5,6
Só (g / 100 g)	0,96

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	25/11/2019
Ügyfél	