

## Vajas-pralinés croissant

Hajtogatott élesztős tészta, croissant 16% pralinétöltelékkel, 15% vajjal, a tetején 2% csokoládéval, mélyfagyasztott

KÓD: 132500853003

Kényelemfokozat: Előkelesztett / sütésre kész

Érvényesség kezdete: 2018-12-10

### 1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék: 85 g

Összetevők:

**búzából** készült liszt, víz, **vaj (tej)** (15%), cukor, élesztő, növényi zsír (pálma, napraforgó), csokoládé (cukor, kakaómassza, kakaóvaj, emulgeálószer (E322**szója**)) (2%), **mogyoró** (1,6%), **búzaglutén**, zsírszegény kakaópor, só, **mandula**, főlőzött **tej**, növényi olaj (repce), dextróz, **búzakeményítő**, **tejből** származó fehérjék, növényi fehérjék, antioxidáns (E300), emulgeálószer (E322 **szója**, E472e), természetes 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.

### 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 süsse						
	Mélyhűtő	Vegye ki a dobozból				
			Süsse meg 20–25 perc : 165 °C	Párolja meg Igen	Lehűtés 30 perc	
Olvassza ki és süsse meg						
	Mélyhűtő	Vegye ki a dobozból	Olvassza fel 30 perc	Süsse 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	130	140	120
Szélesség	mm	65	70	60
Magasság	mm	40	45	35

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,55	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	5,1	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	378	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



1. kép: Sületlen (nyers) termék



2. kép: Sült termék

#### 7. TANÚSÍTVÁNY

BRC 7. kiadás, AA. fokozat

IFS 6. verzió, magasabb szint

### 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: mandula, mogyoró

Zeller, valamint zellert tartalmazó ételek

Mustár, valamint mustárt tartalmazó ételek

Szezám, valamint szezámot tartalmazó ételek

Kén-dioxid és szulfidok (10 milliomodnál nagyobb mennyiségben)

Csillagfűt, valamint csillagfűt 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; Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek: pekándió

+ : jelen van - : nincs jelen

### 10. TÁPÉRTÉK

Energiatartalom (kJ / 100 g)	1.587
Energiatartalom (kcal / 100 g)	379
Teljes zsírtartalom (g / 100 g)	18,9
Ebből telített zsírsavak (g / 100 g)	10,5
Szénhidrát (g / 100 g)	43,1
Ebből cukor (g / 100 g)	15,2
Fehérje (g / 100 g)	8,3
Só (g / 100 g)	0,85

### 11. GÉNTÉCHNOLÓGIA

Ez a termék genetikailag nem módosított (az 1829/2003/EK és az 1830/2003/EK rendelettel összhangban)

### 12. VISSZAHÍVÁS

Esetleges visszahívás esetén az ügyfelet 24 órán belül értesítjük telefonon és e-mailben.

### 13. MIKROBIOLÓGIA

Mikroorganizmusok	MAX*
<i>Kólibaktérium (cfu/g)</i>	100
<i>Bacillus cereus (cfu/g)</i>	1000
<i>Staphylococcus aureus (cfu/g)</i>	100
<i>Salmonella sp. (cfu/g)</i>	abs/25 g
<i>Listeria sp. (cfu/g)</i>	100

\* A tevékenységet a Belga Élelmiszerbiztonsági Ügynökség és a 2073/2005-ös rendelet szabályozza.

### 14. MINŐSÉG-ELLENŐRZÉS

Statisztikai	mind. 30. Percben
Súly	
Méret	
Hőmérséklet:	mind. 30. Percben
Zsírtartalom:	mind. 30. Percben
Darabszámlálás:	mind. 30. Percben
Fémkeresés:	vas (2 mm) nem vas (2 mm) st st (3 mm)

### 15. JÓVÁHAGYÁS

Név és feladatkör	Dátum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	14/01/2019
Ügyfél	