



Gourmand
PASTRIES

Vajas-pralinés mini croissant

Hajtogatott élesztős tészta, mini croissant 16% vajjal, 13% pralinétöltelékkel, a tetején 2% csokoládéval, mélyfagyasztott

KÓD: 132510452001

Kényelemfokozat: Előkelesztett / sütésre kész

Érvényesség kezdete: 2020-02-17

1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék (+/-): 45 g

Súly dobozonként: 4.860 kg

Összetevők:

búzából készült liszt, víz, vaj (**tej**) (16%), cukor, élesztő, növényi olaj (pálma (100% RSPO-tanúsítással, fenntartható az Elkülönített (SG) ellátási láncból), repce), csokoládé (cukor, kakaómassza, kakaóvaj, emulgeálószer (E322**szója**)) (2%), **mogyoró** (1,3%), zsírszegény kakaópor, növényi zsír (napraforgó), jódzott só (só, kálium-jodát), **búzaglutén**, **mandula**, főlőzött **tej**, 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

19–21 perc : 165 °C

Párolja meg

Igen

Lehűtés

30 perc



Olvassza ki és süsse meg

Mélyhűtő

Vegye ki a dobozból

Olvassza fel

20 perc

Süsse meg

15–17 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	93	98	88
Szélesség	mm	48	50	46
Magasság	mm	32	34	30

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	1,62	36

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S x M (mm)	Nettó Súly (kg)	Tasak/Doboz
Doboz	Kartondoboz	352	396 x 296 x 175	4.860	3

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	484	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"/>
GSI-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: 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)

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; Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek: pekándió

+ : jelen van - : nincs jelen

10. TÁPÉRTÉK

Energia (kJ/100g)	1.504
Energia (kcal/100g)	360
Zsír (g / 100 g)	18,8
amelyből telített zsírsavak (g/100g)	10,2
Szénhidrát (g/100g)	39,8
amelyből cukrok (g/100g)	13,3
Fehérje (g/100g)	6,9
Só (g/100g)	0,93

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
Zsirtartalom:	Igen
Darabszámlálás:	Igen
Fémkeresés:	Igen

14. JÓVÁHAGYÁS

	Név és feladatkör	Dátum
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	17/02/2020
Ügyfél		