

Croissant Nuss-Nougat

Plunderteig, Croissant mit 16% Nuss-Nougat Füllung und 2% Schokoladebelag, tiefgekühlt

CODE: 132700853006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2018-10-02

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 85 g*

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, Hefe, pflanzliches Fett (Palm, Sonnenblumen), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322Soja)) (2%), **Haselnüsse** (1,6%), **Weizengluten**, fettarmes Kakaopulver, Salz, **Butterreinfett**, **Mandeln**, **Magermilch**, Dextrose, **Weizenstärke**, pflanzliche Proteine, **Milcheiweiß**, fermentiertes **Weizenmehl**, Antioxidationsmittel (E300, E304i, E306), Säureregulator (E330), Emulgator (E322Soja, E322, E471, E472e), Aroma, natürliches Aroma, Enzyme

* Durchschnittsgewicht: Überprüft mit statistische Prozesslenkung

2. PRODUKTBEHANDLUNG UND LAGERUNG

Transport- und Lagerungskonditionen: Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Halten Sie die Tasche gut geschlossen, um Gefrierflecken zu vermeiden.












Lagerbeständigkeit: Ende des 12. Monats der Herstellung (unter geeigneten Lagerbedingungen)

Datumbauart: MM/YYYY

3. BACKEMPFEHLUNGEN

BACKPAPIER VERWENDEN

Die Produkte mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen sodass sie genügend Platz haben zum backen.

| | | | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|
| Backen ohne auftauen |  |  | | | | |
| | Gefrierschrank | Aus der Verpackung nehmen |  |  |  | |
| | | | Backen | Dampf | Abkühlen lassen | |
| | | | 20-25 min, 165°C | <input checked="" type="checkbox"/> | 30 Min | |
| Auftauen und backen |  |  |  |  |  |  |
| | Gefrierschrank | Aus der Verpackung nehmen | Auftauen | Backen | Dampf | Abkühlen lassen |
| Bemerkung | | | 30 Min | 18-20 min, 180°C | <input checked="" type="checkbox"/> | 30 Min |

Die Backzeit und die Backtemperatur kann je nach Ofentyp variieren. Heizen Sie den Backofen ausreichend und 25°C höher als empfohlen in der Zubereitungshinweis vor, weil das Öffnen der Tür Wärmeverlust gibt.



Am Anfang des Backprozesses Dampf zugeben für eines lockeren und knusprigen Ergebnis. Lassen Sie denn 5 Minuten vor dem Ende des Backens den Dampf heraus sodass die Produkte ausreichend gebacken werden.

4. PRODUKTPARAMETER / ungebackenes Produkt

| Parameter | Einheit | Zielwert* | Obergrenze 1 σ * | Untergrenze 1 σ * |
|--------------|---------|-----------|-------------------------|--------------------------|
| Stückgewicht | g | 85 | 89 | 81 |
| Länge | mm | 130 | 140 | 120 |
| Breite | mm | 65 | 70 | 60 |
| Höhe | mm | 40 | 45 | 35 |

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

5. VERPACKUNGSGEOMETRIEN

Innenbeutel

| Typ | Material | Leergewicht Gewicht (g) | Abmessungen L x B (mm) | Netto Gewicht (kg) | Stückzahl/Beutel |
|----------------|--------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------|
| Plastik Beutel | LPDE farblos | 19 | 520 x 350 | 2,55 | 30 |

Karton

| Typ | Material | Leergewicht Gewicht (g) | Abmessungen L x B x H (mm) | Netto Gewicht (kg) | Beutel/Karton |
|--------|----------|----------------------------|-------------------------------|-----------------------|---------------|
| Karton | Karton | 343 | 396 x 296 x 242 | 5,1 | 2 |

Palette

| Typ | Material | Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm) | Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg) | Kartons/Lage | Kartons/Palette |
|------|----------|---|---|--------------|-----------------|
| EURO | Hölzern | 1200 x 800 x 2086 | 374 | 8 | 64 |

6. KODIERUNG UND TRASSIERBARKEIT

Innenbeutel

| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Artikelnummer | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lagerbeständigkeit | <input type="checkbox"/> |
| Keine Information | <input type="checkbox"/> |
| Lotnummer | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN13 Barcode | <input type="checkbox"/> |
| Andere Informationen | <input checked="" type="checkbox"/> |

Beschreibung anderes Infos: Zeit,
Produktbeschreibung

Karton Ecketikette

| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Artikelnummer | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Produktbeschreibung | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN13 Barcode | <input checked="" type="checkbox"/> |
| EAN128 Barcode | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Lagerbeständigkeit | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Keine Information | <input type="checkbox"/> |
| Lotnummer | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Andere Informationen | <input type="checkbox"/> |

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

8. BILDER



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

9. ALLERGENE

| | |
|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | + |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | + |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | + |
| Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse | + |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Schwefeldioxid und Sulphite (>10ppm) | - |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |
| Spure oder Kreuzkontamination möglich Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | - |

+ : enthalten - : nicht enthalten

10. NÄHRWERTE

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Energie (kJ/100g) | 1.623 |
| Energie (kcal/100g) | 388 |
| Gesamtfett (g/100g) | 20,5 |
| Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g) | 8,7 |
| Kohlenhydrate (g/100g) | 42,0 |
| Davon Zucker (g/100g) | 15,1 |
| Eiweiß (g/100g) | 7,9 |
| Salz (g/100g) | 0,91 |

11. GMO-STATUS

Dieses Produkt ist nicht genetisch modifiziert (gemäß EC/1829/2003 und EC/1830/2003)

12. RÜCKRUF

Im Falle eines Produktrückrufs, wird den Kunden davon, innerhalb von 24 Stunden per Telefon und Fax, in Kenntnis gesetzt.

13. MIKROBIOLOGIE

| Mikroorganismen | MAX* |
|--------------------------------------|---------|
| <i>Escherichia coli</i> (KbE/g) | 100 |
| <i>Bacillus cereus</i> (KbE/g) | 1000 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> (KbE/g) | 100 |
| <i>Salmonella sp.</i> (KbE/g) | ABW/25g |
| <i>Listeria sp.</i> (KbE/g) | 100 |

* Richtwerte (Verordnung 2073/2005)

14. QUALITÄTSKONTROLLE

| | |
|-----------------------|--|
| Statistische Gewichte | alle 30 min. |
| Abmessungen | |
| Temperatur: | alle 30 min. |
| Prozentanteil Fett: | alle 30 min. |
| Anzahl: | alle 30 min. |
| Metalldetektion: | ferro (2mm) non-ferro (2mm) Edelst (3mm) |

15. GENEHMIGUNG

| Name und Tätigkeit | Datum |
|--|------------|
| Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata specialist | 15/10/2018 |
| Kunde | |