

Mini Nuss-Nougat Croissant

Plunderteig, Croissant mit 13% Nuss-Nougat Füllung und 2% Schokoladebelag, tiefgekühlt

CODE: 132710452006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2018-10-15

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 45 g*

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps), Zucker, Hefe, pflanzliches Fett (Palm, Sonnenblumen), Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322**Soja**)) (2%), **Weizengluten**, **Haselnüsse** (1,2%), Salz, fettarmes Kakaopulver, **Butterreinfett**, **Mandeln**, **Magermilch**, Dextrose, **Weizenstärke**, pflanzliche Proteine, **Milcheiweiß**, fermentiertes **Weizenmehl**, Antioxidationsmittel (E300, E304i, E306), Säureregulator (E330), Emulgator (E322**Soja**, 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	
			19-21 min, 165°C	<input checked="" type="checkbox"/>	30 Min	
Auftauen und backen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
Bemerkung			20 Min	15-17 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	45	47	43
Länge	mm	95	105	85
Breite	mm	45	48	42
Höhe	mm	30	33	27

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

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	407	396 x 296 x 175	4,86	3

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 2075	489	8	88

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"/>

8. BILDER



Bild 1: Ungebackenes Produkt



Bild 2: Gebackenes Produkt

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

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)	1.573
Energie (kcal/100g)	376
Gesamtfett (g/100g)	18,8
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,0
Kohlenhydrate (g/100g)	42,5
Davon Zucker (g/100g)	13,8
Eiweiß (g/100g)	8,3
Salz (g/100g)	0,96

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</i> sp. (KbE/g)	ABW/25g
<i>Listeria</i> sp. (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	