



Gourmand
PASTRIES

Vajas-csokoládépudingos tekercs

Hajtogatott élesztős tészta, tekercs 32% tejsodóval, 11% csokoládéval és 11% vajjal, mélyfagyasztott

KÓD: 134500902006

Kényelemfokozat: Előkelesztett / sütésre kész

Érvényesség kezdete: 2020-02-06

1. SÚLY ÉS ÖSSZETEVŐK

Súly/termék (+/-): 90 g

Súly dobozonként: 4.500 kg

Összetevők:

víz, **búzából** készült liszt, csokoládé (cukor, kakaómassza, kakaóvaj, emulgeálószer (E322**szója**)) (11%), vaj (**tej**) (11%), cukor, élesztő, tejsavópor (**tej**), **búzaglutén**, jódosított só (só, kálium-jodát), főlőzött **tej**, növényi zsír (kókusz), teljes **tejből** készült tejpor, növényi olaj (repce), **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.

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 20–22 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 σ *	Alsó határ 1 σ *
Hossz	mm	200	210	190
Szélesség	mm	35	40	30
Magasság	mm	25	28	22

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	25

Típus	Anyag	Tárasúly Súly (g)	Méret H x S x M (mm)	Nettó Súly (kg)	Tasak/Doboz
Doboz	Kartondoboz	388	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	456	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

7. TANÚSÍTVÁNY

BRC

IFS



2. kép: Sült termék

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; Olajos magvak, valamint olajos magvakat tartalmazó ételek: mandula, mogyoró, pekándió

+ : jelen van - : nincs jelen

10. TÁPÉRTÉK

Energia (kJ/100g)	1.191
Energia (kcal/100g)	284
Zsír (g / 100 g)	12,3
amelyből telített zsírsavak (g/100g)	7,6
Szénhidrát (g/100g)	37,4
amelyből cukrok (g/100g)	16,3
Fehérje (g/100g)	5,2
Só (g/100g)	0,71

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	06/02/2020
Ügyfél	