



Gourmand
PASTRIES

Honig Multi Getreide Croissant Butter

Plunderteig, Multi Getreide Croissant mit 18% Butter und 15% Honigfüllung, tiefgekühlt

CODE: 139500900150

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2019-12-16

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product (+/-): 90 g
Gewicht pro Karton: 5.400 kg

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Butter (**Milch**) (18%), Blumenhonig (Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern) (6%), Glukosesirup, Hefe, Zucker, **Weizengluten**, **Weizenkleie**, **Roggenmehl**, Dinkelmehl (**Weizen**), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Pflanzenöl (Raps), Mehl von geröstetem **Gerstenmalz**, **Weizenmalzmehl**, Speisesalz, Konservierungsstoff (E202), Antioxidationsmittel (E233, E300, E334), Säureregulator (E330), Verdickungsmittel (E1442, E406, E460), Emulgator (E472e), Enzyme, Stabilisator (E953)

Hinweis für Allergiker

Für Allergene, einschließlich Zerealien mit Gluten, siehe Zutaten in **Fettdruck**.

Eine vollständige Übersicht der Allergene, einschließlich potenzielle Kreuzkontaminationen, befindet sich in Kapitel 9.

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

Backen ohne auftauen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen	
			20-25 min bei 165° C	Ja	30 Min	
Auftauen und backen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			20 Min	18-20 min bei 180°C	Ja	30 Min

Bemerkung

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 knüsprigen 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 *
Länge	mm	145	155	135
Breite	mm	60	70	50
Höhe	mm	40	45	35

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

5. VERPACKUNGSGINFORMATIONEN

Innenbeutel

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B (mm)	Netto Gewicht (kg)	Stückzahl/Beutel
Plastik Beutel	LPDE farblos	19	520 x 350	2,7	30

Karton

Typ	Material	Leergewicht Gewicht (g)	Abmessungen L x B x H (mm)	Netto Gewicht (kg)	Beutel/Karton
Karton	Karton	403	396 x 296 x 242	5.400	2

Palette

Typ	Material	Abmessungen (inkl. Palette L x B x H) (mm)	Gesamtgewicht Palette (inkl. Palette) (kg)	Kartons/Lage	Kartons/Palette
EURO/EPAL	Hölzern	1200 x 800 x 2086	397	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"/>
GTIN-13 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"/>
GTIN-13 Barcode	<input checked="" type="checkbox"/>
GS1-128 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

Die Fotos sind nur Richtwerte,
eine leichte Abweichung von der
Realität ist möglich.



Bild 1: Ungebackenes Produkt

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC

IFS



Bild 2: Gebackenes Produkt

9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (einschl. Dinkel), Roggen, Gersten	+
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	-
Dieses Produkt enthält eventuell auch Spuren von: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse : Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse : Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse	
+ : enthalten - : nicht enthalten	

10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.392
Energie (kcal/100g)	333
Gesamtfett (g/100g)	16,8
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	10,0
Kohlenhydrate (g/100g)	37,7
Davon Zucker (g/100g)	11,5
Eiweiß (g/100g)	6,7
Salz (g/100g)	0,94

Die Nährwerte werden basierend auf der Werte aus den Rohstoffspezifikationen berechnet.

11. GMO-STATUS

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

12. MIKROBIOLOGIE

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

* Mikrobiologische Richtlinien, erstellt von der FMFP Research Group, Universität Gent

13. QUALITÄTSKONTROLLE

Statistische Prozesslenkung:	Ja
Gewicht	
Abmessungen	
Temperatur:	Ja
Prozentanteil Fett:	Ja
Anzahl:	Ja
Metalldetektion:	Ja

14. GENEHMIGUNG

Name und Tätigkeit	Datum
Gourmand Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	17/12/2019
Kunde	