

Buttercroissant Erdbeerefüllung

Plunderteig, Croissant mit 17% Erdbeerenfüllung, 15% Butter und 2% rotem Dekorationszucker, tiefgekühlt

CODE: 142500000150

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2019-01-18

1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 100 g

Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, **Butter (Milch)** (15%), Zucker, Erdbeere und Erdbeerpüree (7%), Hefe, Glukose-Fruktose Sirup, Salz, **Weizen gluten**, pflanzliches Fett (Shea), **Magermilch**, Pflanzenöl (Raps), Dextrose, **Weizenstärke**, **Milcheiweiß**, pflanzliche Proteine, Farbstoff (E120, E161b), Konservierungsstoff (E202), Antioxidationsmittel (E300), Säureregulator (E330, E331, E333), Verdickungsmittel (E1442, E401, E440i), Emulgator (E472e), natürliches Aroma, konzentrierter Saft aus schwarzer Karotte, Enzyme

Hinweis für Allergiker

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

Eine vollständige Übersicht der Allergene, einschließlich potenzieller 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
			30 Min	18-20 min bei 180°C	Ja
Bemerkung					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 *
Länge	mm	150	160	140
Breite	mm	65	70	60
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	3	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 243	6	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 2094	435	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



Bild 1: Ungebackenes Produkt

7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade AA

IFS version 6 at Higher level



Bild 2: Gebackenes Produkt

9. ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Weizen (einschl. Dinkel)	+
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: Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Roggen, Gersten ; 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)	1.383
Energie (kcal/100g)	330
Gesamtfett (g/100g)	13,5
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,6
Kohlenhydrate (g/100g)	43,0
Davon Zucker (g/100g)	16,1
Eiweiß (g/100g)	8,0
Salz (g/100g)	0,93

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 E-Mail, 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

* Eingriffsgrenze Belgische Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und 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, Quality Assurance	18/01/2019
Kunde		