

## Gouda-Käse Croissant

Plunderteig, Croissant mit 16% Gouda Käsefüllung und 2% Gouda Käsebelag, tiefgekühlt

CODE: 145700003006

Produktkategorie: Vorgegart / Fertig zum Backen

Gültig seit: 2019-03-20

### 1. GEWICHT UND ZUTATENLISTE

Gewicht pro Product: 100 g

Zutaten:

**Weizenmehl**, Wasser, Pflanzenöl (Palm, Raps, Sonnenblumen), Käse (Gouda) (**Milch**) (8%), Hefe, Zucker, **Weizengluten**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Butterreinfett (**Milch**), Maltodextrin, **Magermilchpulver**, **Volleipulver**, Speisesalz, Käsepulver (**Milch**), **Magermilch**, **Weizenstärke**, pflanzliche Ballaststoffe, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Kräuter (Basilikum), pflanzliche Proteine, Dextrose, **Milcheiweiß**, Zitronensaftkonzentrat, fermentiertes **Weizenmehl**, Gewürze, Antioxidationsmittel (E300, E304i, E306), Säureregulator (E330), Verdickungsmittel (E1414), Emulgator (E322, E471, E472e), natürliches Aroma, Aroma, natürliches Aroma (enthält **Milch**), Enzyme

Hinweis für Allergiker

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

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 9. 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	20 Min	
Auftauen und backen						
	Gefrierschrank	Aus der Verpackung nehmen	Auftauen	Backen	Dampf	Abkühlen lassen
			30 Min	18-20 min bei 180°C	Ja	20 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 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 $\sigma$ *	Untergrenze 1 $\sigma$ *
Länge	mm	150	160	140
Breite	mm	60	65	55
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 242	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 2086	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



Bild 2: Gebackenes Produkt

### 7. ZERTIFIZIERUNG

BRC Issue 7 at grade AA

IFS version 6 at Higher level

### 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 ; Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse ; Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse

'+' : enthalten - : nicht enthalten

### 10. NÄHRWERTE

Energie (kJ/100g)	1.300
Energie (kcal/100g)	311
Gesamtfett (g/100g)	16,8
Davon Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	8,3
Kohlenhydrate (g/100g)	30,2
Davon Zucker (g/100g)	3,3
Eiweiß (g/100g)	8,9
Salz (g/100g)	1,34

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. 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	20/03/2019
Kunde		